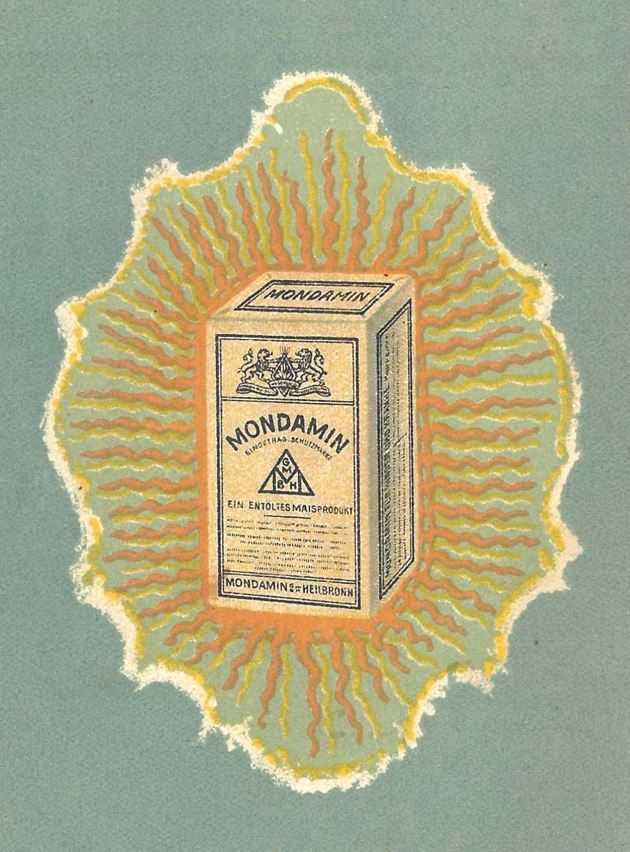


FLEMMING-WISKOTT A.-G. GLOGAU · BERLIN · BRESLAU

Kochbuch

MONDAMIN
G·M·B·H· HEILBRONN

Was ist
MONDAMIN

Mondamin ist ein aus allerbestem Mais gewonnener blütenweißer Puder, also ein Stärkemehl, das in die Gruppe der Kohlehydrate gehört. Kohlehydrate sind von großer Bedeutung für die Ernährung, weil sie neben wesentlichen Aufbaustoffen dem Körper durch Verbrennungsprozeß auch Wärme zuführen.

Stärkemehl, gleichviel von welcher Pflanze es gewonnen wird, ist in seinem organischen Verhalten immer gleich; es quillt erst in kochender Flüssigkeit zu einer gallertartigen Masse auf. Der Geschmack und die Ergiebigkeit der verschiedenen Stärkemehle weichen teilweise erheblich voneinander ab.

Das unter dem Namen Mondamin wohlbekannte Maisstärkemehl ist ganz besonders fein und reinschmeckend, es zeichnet sich auch durch große Ergiebigkeit und Wohlgeschmack aus. Mondamin ist sehr nahrhaft und dabei leicht bekömmlich; für Kinder- und Krankenspeisen muß es als unersetzliches Kräftigungsmittel bezeichnet werden.

Aufläufe, Backwerke und Kuchen werden bei Gebrauch von Mondamin zart und locker und sind deshalb leicht verdaulich; alle mit Mondamin gebundenen Tunken und Suppen kochen sich glatt und werden in keiner Weise in ihrem Eigengeschmack

beeinträchtigt, wie es sonst bei Verwendung von Kartoffelmehl oder Weizenmehl leicht vorkommt.

Die Verwendung von Mondamin zu den verschiedensten Speisen ist denkbar leicht und einfach, wenn folgende Regeln beachtet werden: Mondamin muß erst in kalter Flüssigkeit glatt angerührt und dann allmählich in die kochende Flüssigkeit hineingerührt werden, sodann soll Mondamin in der kochenden Flüssigkeit langsam etwa 3—5 Minuten durchkochen, nicht etwa nur kurz aufkochen. So angewendet, entwickelt Mondamin seine ganze Ergiebigkeit und seinen vollen Wohlgeschmack. Die richtige Bindung der Flüssigkeiten kann nicht nach Gutdünken durch Beigabe von Mondamin erzielt werden, sondern man muß sich an bestimmte und erprobte Mengen halten.

Für warme Suppen rechnet man auf das Liter 30—40 Gramm Mondamin; es genügen auch 25—28 Gramm, wenn man die Suppe mit Ei abzieht. Für kalte Suppen rechnet man 35—40 Gramm auf das Liter, für Tunken 15—30 Gramm, für Flammeri 80—90 Gramm, für Breie, Grützen und dergleichen 100—120 Gramm.

Mondamin, ein Erzeugnis der bekannten deutschen Mondamin-Gesellschaft mit beschränkter Haftung, Heilbronn a. N., wird sich die besondere Gunst unserer deutschen Hausfrauen erringen, wenn es überall in der Vielseitigkeit seiner Verwendung und in seiner wahren Güte erkannt wird, wozu die verschiedenen ausprobierten Kochvorschriften dieses Büchleins dienen sollen.

Suppen jeglicher Art

Für alle Suppen, die gebunden werden sollen, ganz gleich, ob es sich um Wasser-, Obst-, Milch-, Gemüse- oder Fleischsuppen handelt, ist Mondamin das beste Bindemittel. Die mit Mondamin gebundenen Suppen sind nicht kleisterhaft, wie sie es manchmal bei Kartoffelmehl-Verwendung werden, sie sind auch ohne mehr oder minder große oder kleine Klümpchen, die bei nicht ganz geschickter Hand vorkommen, wenn Weizenmehl oder Roggenmehl zur Bindung verwendet werden. Bei Anwendung des vorher mit kaltem Wasser glatt gerührten Mondamin werden diese Übelstände vermieden, man erhält stets wohlschmeckende Suppen, von denen die nachfolgenden Vorschriften eine allerdings nicht erschöpfende Auswahl geben.

1. Karamelsuppe

bei allen Freunden süßer Suppen besonders beliebt. In eiserner sauberer Pfanne muß man auf gelindem Feuer unter stetem Rühren 100 Gramm Zucker zu lichtbrauner Farbe rösten, ¼ Liter heißes Wasser langsam an den Zucker gießen und ihn einige Minuten damit kochen. Der Karamelzucker wird unter Quirlen in 1½ Liter mit Zitronenschale und Zimt gewürzte kochende Milch gegeben, eine Prise Salz und ein nußgroßes Stück frische Margarine hineingerührt und dann mit 60 Gramm angerührtem Mondamin zu gebundener Suppe gekocht. Die Suppe wird über kleingebrochenem Zwieback angerichtet.

2. Süße Abendsuppe aus Kloßwasser

Die Kochbrühe von Spätzle oder Klößen gibt eine süße Abendsuppe, die besonders den Kindern mundet. Für die süße Suppe bindet man die Kochbrühe mit Mondamin, würzt sie mit Zimt und Zitronenschale, süßt sie und zieht sie mit einem Löffel Eiersparpulver ab. Hat man reichlich Spätzle, läßt man davon vor der Zubereitung einige Löffel zurück, schneidet sie in Stückchen und gibt sie in die fertige Suppe. Wenn die Spätzle fehlen, röstet man einige Löffel voll kleine Semmelwürfel in Fett lichtbraun, wendet sie in Zimtzucker und richtet die Suppe über diesen Bröckchen an.

3. Zitronensuppe

Eine schöne Zitrone schneidet man in feine Scheiben, entfernt die Kerne und kocht die Scheiben mit 1½ Liter Wasser, 250 Gramm Zucker und einer Prise Salz 20 Minuten, worauf man die Flüssigkeit durch ein feines Sieb streicht. Man bringt die Suppe wieder ins Kochen, gibt 50 Gramm Mondamin daran, das man mit etwas Wasser angerührt hat, kocht es mit der Suppe durch und zieht sie mit zwei Eigelb ab. Die beiden Eiweiß schlägt man zu steifem Schnee, sticht davon kleine Klößchen auf die fertige Suppe, läßt sie auf ihr garziehen und bestreut sie mit feinem Zucker beim Anrichten.

4. Most- oder Weinsuppe

1 Liter Wasser, 50 Gramm Zucker und etwas Zitronenschale koche man zusammen gut auf, füge eine halbe Flasche Wein oder Most zu, bringe alles wieder zum Kochen und rühre dann 50 Gramm mit Wasser aufgelöstes Mondamin hinzu; koche die Suppe gut auf und rühre sie vor dem Anrichten mit einem Eigelb ab.

Diese Suppe kann auch als Krankensuppe gereicht werden.

5. Polnische Biersuppe

¾ Liter nichtbitteres Bier und ¼ Liter Wasser muß man mit 125 Gramm Zucker und etwas Zimt ins Kochen bringen. 50 Gramm Mondamin rührt man mit ¼ Liter Wasser glatt, gibt es an die Suppe, kocht sie sämig und zieht sie mit einem Eigelb, das man mit einem Glas Apfelwein vermischt hat, ab. Kleine Zwiebäcke gibt man gern zu der Suppe.

6. Rhabarber-Suppe

4 Stangen geschälten, kleingeschnittenen Rhabarber kocht man kurz mit Wasser und einer Prise Schlämmkreide, um die übermäßige Säure zu entfernen, auf, läßt ihn abtropfen, setzt ihn mit 1 Liter Wasser nebst etwas Zitronenschale und einer Prise Salz auf, kocht ihn weich und streicht ihn durch. 50 Gramm Mondamin rührt man mit leichtem Wein glatt, kocht es mit der Suppe durch, süßt diese Suppe und rührt sie mit einem Eigelb ab.

7. Winterpflaumensuppe

250 Gramm Dörrpflaumen weicht man am Abend vorher ein, setzt sie am andern Morgen mit ihrem Weichwasser und einer verschnittenen Zitrone, wenig Salz und 100 Gramm Zucker aufs Feuer und rührt darauf ⅓ Flasche Apfelwein an die Suppe. Sie wird mit 50 Gramm glatt gerührtem Mondamin gebunden und kann noch über kleinen zerbröckelten Kinderplätzchen angerichtet werden.

8. Kindersuppe

¾ Liter Milch kocht man mit einer Prise Salz auf, rührt drei Eßlöffel Kakao und den nötigen Zucker, sowie 45 Gramm mit etwas kalter Milch glatt gerührtes Mondamin daran. Man kocht eine leichtgebundene Suppe und richtet sie über zerbrochenen kleinen Zwiebäcken an.

9. Mondamin-Milchsuppe

45 Gramm Mondamin wird mit etwas kalter Milch verdünnt, ¾ Liter Milch mit Salz und Zimt (oder auch einige Stückchen Zitronenschale) aufgekocht, das verdünnte Mondamin unter Umrühren der Milch zugeschüttet, das Ganze gut umgerührt und 10 Minuten gekocht. Dann süßt man die Suppe nach Geschmack. Man kann unter die Suppe auch zuletzt noch ein verquirltes Eigelb rühren oder eingezuckerte Erdbeeren oder Himbeeren beim Auffüllen in die Suppe legen, die dann von Kindern besonders gern gegessen wird.

10. Ingwermilch

Man kocht ¾ Liter Milch mit etwas kleinwürfelig geschnittenem Ingwer auf, süßt sie nach Geschmack, seiht sie durch, bindet sie mit 30 Gramm glatt gerührtem Mondamin und zieht sie noch mit einem schaumig geschlagenen Eigelb ab.

11. Kümmelbier

Zu ihm werden zwei Flaschen dunkles obergäriges Bier (Weizen- oder Braunbier) mit 1 Spitzglas Rum, 2 Tassen Wasser, einer Prise Salz, etwas Zucker und 1 Eßlöffel Kümmelkörner aufgekocht. Man rührt einen Löffel Mondamin mit etwas frischer Milch glatt, gibt dies in die kochende Flüssigkeit, schlägt sie damit, bis sie wieder aufkocht, und richtet das Getränk dann möglichst heiß an.

12. Tomatensuppe

In 30 Gramm Fett wird eine Zwiebel und Suppengrün gedämpft, dann 300 Gramm geschnittene Tomaten hinzugetan, alles zusammen weich gekocht und durch ein Sieb gestrichen. Man gibt 1 Liter Wasser daran, bringt es wieder zum Kochen

und fügt 40 Gramm mit kaltem Wasser angerührtes Mondamin unter fortwährendem Rühren zu und läßt es gut aufkochen. Zuletzt wird der Suppe ein Löffel Knorr-Würze zugesetzt.

13. Blumenkohlsuppe

Nachdem ein kleiner Kopf Blumenkohl in 1½ Liter Salzwasser weich gekocht ist, nehme man ihn heraus und kocht 50 Gramm mit kaltem Wasser angerührtes Mondamin, sowie ein Stückchen Margarine in dem Gemüsewasser auf. Beim Anrichten wird die Suppe mit Eigelb oder Rahm abgezogen und die Blumenkohlröschen in die fertige Suppe zurückgegeben.

14. Kanzler-Suppe

Aus mehreren Knorr-Fleischbrühwürfeln bereitet man 1½ Liter Fleischbrühe, gibt in die Fleischbrühe 6 Eßlöffel voll gekochte Spargelstückchen, 4 Eßlöffel voll gekochte Selleriewürfel, einen Eßlöffel voll gehackte junge Frühlingskräuter. In einem Glas Apfelwein rührt man 50 Gramm Mondamin glatt, gibt es an die kochende heiße Suppe, die man damit aufkocht, auf daß sie sämig wird, und dann sofort anrichtet.

15. Ostpreußische grüne Suppe

2 Liter Wasser setzt man mit einem Suppenteller voll kleingeschnittenen Suppenwurzeln und einer großen Stange Porree zu Feuer, kocht alles eine Stunde und entfernt dann die Suppenwurzeln, die man fein wiegt und mit drei Eßlöffel voll gehacktem Spinat, etwas gewiegtem Sauerampfer, Schnittlauch, Kerbel und jungem Salat mischt und in die

Brühe zurückgibt. Die Suppe wird mit drei Eßlöffeln voll kalt glatt gerührtem Mondamin gebunden, mit wenig Pfeffer und Muskatnuß gewürzt und mit einem mit einem Löffel Milch verrührten Eigelb abgezogen. Kleine geröstete Brotwürfel legt man in die Suppenschüssel und rührt zuletzt ein Stückchen frische Margarine an die Suppe, bevor man sie über die Brotwürfel gibt.

16. Grüne Ostersuppe

Zu dieser Suppe nimmt man von den jungen Trieben der Schafgarbe, Gundelrebe, Melde, Waldmeister, Erdbeere, Löwenzahn, Brennessel, außerdem von Sauerampfer und Kerbel je eine Handvoll, verliest und reinigt alle Kräuter gut und wiegt sie gröblich. Sie werden in Fett angeschwitzt, mit Brühe aus Knorr-Fleischbrühwürfeln überfüllt und 15 Minuten gekocht, worauf man die Suppe durchstreicht. Man bindet die Suppe mit etwa 40 Gramm kalt angerührtem Mondamin, so daß sie eine leicht gebundene Beschaffenheit erhält, und schmeckt sie mit Salz und Pfeffer ab. Die grüne Ostersuppe wird über geröstete Brotwürfelchen und feine Scheiben von ein bis zwei hartgekochten Eiern angerichtet.

17. Holländische Käsesuppe

Zwei verschnittene Zwiebeln schmort man in 50 Gramm Fett, ohne daß sie sich bräunen dürfen, gibt 1½ Liter Fleischbrühe dazu und kocht die Suppe mit 60 Gramm Mondamin, das man in einer Tasse Milch glatt rührt, bündig. Man gibt einen kleinen Teller voll weichgekochte Brechspargel oder Blumenkohlröschen an die Suppe und zuletzt 100 Gramm geriebenen Käse. Nach Belieben kann die Suppe noch mit einem verquirlten Eigelb abgezogen werden.

18. Schaffgotsche Gurkensuppe

Zwei mittelgroße halbierte und entkernte Gurken schneidet man in Stücke, schwitzt sie mit etwas fein geschnittener Zwiebel in Fett durch, gibt 1½ Liter Knorr-Brühwürfelbrühe darüber, kocht die Gurken weich und streicht sie durch. Die Suppe wird mit 50 Gramm kalt angerührtem Mondamin gebunden und mit Muskatnuß und etwas Zucker abgeschmeckt. Man gibt zur Suppe geröstete Brotwürfel.

19. Kirschensuppe

375 Gramm Sauerkirschen entsteint man, schlägt einige Kerne entzwei, kocht sie mit den Kirschen und einem Stückchen Zitronenschale nebst einigen Nelken mit 1 Liter Wasser weich und streicht sie durch. Man gibt 1 Glas roten Fruchtwein und den nötigen Zucker an die Suppe und bindet sie mit 40 Gramm kalt angerührtem Mondamin, mit dem man sie durchkocht. Man richtet die Suppe über kleinen Suppenschwämmchen (siehe Vorschrift 26 unter Breie und Ähnliches) an.

20. Apfelsuppe

Etwa 500 Gramm säuerliche Äpfel schält man, befreit sie vom Kernhaus, schneidet sie in Scheiben und setzt sie mit 1 Liter Wasser und ¼ Liter Apfelsaft, mit Zucker, Zimt, einer Prise Salz und einigen Zitronenscheiben zu Feuer. Wenn die Äpfel ganz verkocht sind, wird die Suppe durchgetrieben, mit 35 Gramm glatt gerührtem Mondamin gebunden und mit kleinen Schneeklößchen, die mit Zucker und Zimt bestreut werden, angerichtet.

Breie und Ähnliches aus Mondamin

21. Mondamin-Brei mit Milch

Für jeden Teller Brei rechnet man 1 Eßlöffel Mondamin, mit etwas Milch und einem verquirlten Ei dünnflüssig angerührt. ¼ Liter Milch muß mit wenig Zucker und Salz aufkochen, der Mondamin-Eibrei unter stetem Rühren damit aufkochen und dann nach Gefallen mit etwas Vanille, Zimt oder abgeriebener Zitronenschale gewürzt werden. Man kann das Mondamin auch nur allein mit Milch anrühren und den fertigen Brei nur mit einem verquirlten Eigelb vor dem Anrichten abziehen. Ganz einfach gestaltet man den Mondamin-Brei, wenn man Gewürz und Ei fehlen läßt.

22. Sennhüttenbrei

Man nimmt ¾ Liter saure Milch mit Sahne, verquirlt sie gut und schlägt sie auf dem Feuer bis vors Kochen. Man rührt 65 Gramm Mondamin mit Wasser glatt, gibt es nebst etwas Salz an die Milch und kocht unter Rühren einen Brei davon, unter den man zuletzt zwei gut verquirlte Eier schlägt. Der Sennhüttenbrei muß sofort angerichtet werden, man bestreut ihn beim Auftragen mit Zucker und Zimt und gibt beliebiges geschmortes Obst dazu.

23. Sonnenbrei

¾ Liter Milch bringt man mit einer Prise Salz, 75 Gramm Zucker und etwas kleingeschnittener Vanille ins Kochen, rührt 75 Gramm mit kalter Milch angerührtes Mondamin daran und unter Rühren zu Brei, unter den man einige Eigelb schlägt. Der Brei muß auf einer Schüssel erkalten und wird beim Auftragen mit Johannisbeermarmelade bestrichen.

24. Polenta von Mondamin

1½ Liter Wasser wird mit ½ Teelöffel Salz ins Kochen gebracht; 400 Gramm Mondamin rührt man mit ¼ Liter kaltem Wasser an, schüttet es in das siedende Wasser und kocht davon über kleinem Feuer unter Rühren einen ganz steifen Brei. Die Polenta wird mit einer Gabel in Stücke gerissen, auf heißer Schüssel angerichtet, mit etwas zerlassener Margarine übergossen und mit 50 Gramm geriebenem Käse überstreut. Man gibt grünen Salat dazu.

25. Salzburger Schmarren

Aus 1 Liter Milch und 250 Gramm in kalter Milch glatt gerührtem Mondamin und einer Prise Salz wird unter ständigem Rühren über gelindem Feuer ein dicker Brei gekocht, der in eine große Pfanne in siedendes Fett geschüttet wird. In diesem muß er auf der Unterseite eine braune Farbe annehmen, dann dreht man den Schmarren um, zerreißt ihn mit zwei Gabeln in große Stücke, die dann auf beiden Seiten eine goldbraune Farbe annehmen müssen. Mit Obst oder auch mit Obsttunke wird der Schmarren zu Tisch gegeben.

26. Suppenschwämmchen

Man bringt ¼ Liter Milch mit 25 Gramm Butter zum Kochen, gibt 50 Gramm mit etwas Milch angerührtes Mondamin zu und kocht es unter fortwährendem Rühren 5 Minuten. Nach kurzem Abkühlen mengt man ein Ei, etwas gehackte Petersilie und 1½ Eßlöffel Grieß gut darunter. In kochendes Salzwasser werden kleine Klößchen mit dem Löffel eingelegt und 3 Minuten langsam gekocht. Man gibt sie in Fleischbrühe oder in einer gebundenen Suppe zu Tisch. Dieselbe Masse kann man auch mit etwas Zimt, Zitronenschale

oder Bittermandelextrakt würzen und mit etwas Zucker süßen, um die Schwämmchen dann in Obstsuppen als Einlage zu geben.

Süße und würzige Tunken mit Mondamin

Mondamin ist ein wirklich ideales Bindemittel für Tunken, die ihren ganzen Eigengeschmack, sei es welcher es auch sein mag, bewahren, denn Mondamin hat nicht den geringsten Nebengeschmack. Niemals zeigen die mit Mondamin gebundenen Tunken eine ungleichmäßige Beschaffenheit, wenn man nur Mondamin vorher glatt mit der zur Tunke passenden Flüssigkeit kalt anrührt. Es können in diesem Büchlein natürlich nur eine Anzahl Musterbeispiele für verschiedene Tunken gegeben werden.

27. Hagebuttentunke

¼ Liter Wasser, ⅛ Liter Wein, zwei Eßlöffel Hagebuttenmarmelade mit 50 Gramm Zucker werden zusammen angerührt zum Kochen gebracht und 20 Gramm angerührtes Mondamin langsam eingerührt und noch einige Minuten gekocht.

28. Milchtunke mit Rum zu Mehlpudding

½ Liter Milch bringt man mit 50 Gramm Zucker und einer Prise Salz ins Kochen, rührt 30 Gramm Mondamin kalt an, gibt es an die Milch, kocht eine gebundene Tunke und gibt ein Glas Rum und 20 Gramm Nußbutter zuletzt an die Tunke.

29. Kirschtunke

375 Gramm Sauerkirschen muß man im Marmormörser mit den Kernen stoßen, mit ½ Liter Wasser aufsetzen, langsam eine halbe Stunde kochen und dann durchtreiben. Die Masse wird treffend gesüßt und die Tunke mit 15—20 Gramm glattgerührtem Mondamin bündig gekocht.

30. Vanilletunke

Man rührt 15 Gramm Mondamin mit ¼ Liter Milch an, gibt ein Eigelb, 30 Gramm Zucker, 1 Prise Salz und ½ Paket Vanillezucker dazu, schlägt die Tunke mit dem Schneebesen, bis sie kocht, und läßt sie unter gelegentlichem Umrühren erkalten.

31. Karameltunke

In sauberer eiserner Pfanne rührt man 50 Gramm feinen Zucker, bis er dunkelgelb, also lichtbräunlich ist, worauf man den Zucker mit ¼ Liter heißer Milch rasch verrührt und aufkocht. 15 Gramm Mondamin rührt man mit wenig kalter Milch an und schlägt es an die kochende Tunke und kocht es kurz damit durch.

32. Schokoladentunke

Man bereitet die Vanilletunke Nr. 30 und gibt an sie zuletzt noch 20 Gramm Kakaopulver.

33. Safttunken

Man kann jeden frischen oder eingemachten Fruchtsaft nehmen, den man nach Belieben mit etwas Wasser verdünnen oder mit leichtem Obstwein noch versetzen kann. Man bringt den Saft — frischen mit Zucker, eingemachten ohne Zuckerzusatz — ins Kochen, rührt für ½ Liter Saft 25 Gramm Mondamin mit Wasser glatt, gibt dies an den Fruchtsaft und kocht eine gebundene Tunke davon.

34. Likörtunke

25 Gramm Mondamin werden mit etwas Wasser glatt gerührt, ¼ Liter Wasser und ein Glas Apfelsaft bringt man ins Kochen, fügt eine Prise Salz und den nötigen Zucker bei, bindet die Flüssigkeit mit Mondamin, das man damit durchkocht, und gibt zuletzt ein Weinglas beliebigen Likör daran.

35. Weintunke

kann aus leichtem Weißwein oder Rotwein, auch aus Apfelwein und rotem Fruchtwein bereitet werden. Man rechnet ½ Liter Wein, der mit ⅓ Wasser gemischt sein kann, süßt den Wein, gibt Zucker, eine Prise Salz und etwas Zitronenschale daran und bringt ihn ins Kochen. 25 Gramm Mondamin rührt man mit etwas zurückbehaltener Flüssigkeit glatt, gibt es an den kochenden Wein und kocht eine gebundene Tunke.

36. Tomatentunke

250 Gramm Tomaten werden zerschnitten, mit ½ Liter Wasser oder Fleischbrühe gut verkocht, dann durchpassiert. 30 Gramm Butter werden geschmolzen, darin etwas feingehackte Zwiebel gedämpft, 15 Gramm angerührtes Mondamin hinzugefügt, nach und nach die Tomatenbrühe dazugegeben und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Die Tunke wird gut aufgekocht. Beim Anrichten kann 1 Löffel Rahm zugegeben werden.

37. Weiße Tunke

¼ Liter Milch wird mit 20 Gramm Margarine zum Kochen gebracht, 10 Gramm mit Wasser oder Milch angerührtes Mondamin vorsichtig eingerührt, etwas Muskatnuß zugegeben und 5 Minuten gekocht. Durch Zugabe von 1 Eßlöffel dicker Sahne oder 1 Eigelb kann die Tunke verfeinert werden; sie darf dann nicht mehr kochen.

38. Petersilientunke

Man füge der „Weißen Tunke" Nr. 37 einen Kaffeelöffel feingehackte Petersilie zu und lasse sie nochmals aufkochen.

39. Fischtunke

Man bereitet eine Tunke wie die „Weiße Tunke" Nr. 37, nimmt aber statt der Milch Fischsud, schärft die Tunke außerdem mit einem Teelöffel Zitronensaft und hebt noch durch Zusatz von etwas Knorr-Würze den Geschmack.

40. Gemüsetunke

20 Gramm Mondamin rührt man mit 4 Eßlöffeln verquirlter Sauermilch glatt, gibt ¼ Liter Knorr-Brühwürfelbrühe, ¼ Liter Gemüsekochwasser, 40 Gramm Margarine, 2 Eigelb, Salz, etwas geriebene Muskatnuß, Zitronensaft und eine Prise Pfeffer daran, stellt die Mischung in ein Wasserbad und schlägt die Tunke, bis sie dick und gebunden ist, worauf man sofort anrichten muß.

41. Mostrichtunke (Senftunke)

20 Gramm Mondamin rührt man mit ⅓ Liter Fleischbrühe an, gibt drei Teelöffel milden Traubenmostrich, ½ Teelöffel Essig, etwas Salz, Pfeffer, Zucker und 50 Gramm Margarine dazu und rührt davon eine gebundene Tunke, die nicht stehen darf.

42. Bratentunken

werden stets am wohlschmeckendsten, wenn man den Bratensaft mit einem Teelöffel glatt gerührtem Mondamin bindet und nach Bedarf noch mit etwas Wasser versetzt. Verändern

kann man solche Bratentunken im Geschmack durch Zusatz von gehackten Kräutern, gewiegten Pilzen, Anrühren des Mondamin mit saurer Sahne, Rotwein oder Rheinwein, Zugabe von etwas Südwein oder Kapern, Perlzwiebeln oder Gurkenwürfeln.

43. Kalte Eier-Kräutertunke

Man bereitet eine „Weiße Tunke" Nr. 37 und läßt sie erkalten. Zwei Eier kocht man hart, streicht das Eigelb durch ein Sieb und hackt das Weiße fein. Ebenso wiegt man Schnittlauch, Estragon, Kerbel, Boretsch, Kresse feinstens. Das durchgetriebene Eigelb wird mit zwei Löffeln gutem Salatöl vermengt und dieses mit dem Eiweiß und den Kräutern an die kalte weiße Tunke gerührt, der man durch Zusatz von Essig oder Zitronensaft die nötige Schärfe geben muß.

44. Apfel-Meerrettichtunke

Fünf Äpfel schält man, entfernt das Kernhaus, schneidet sie in Würfel, kocht sie mit einem Glas Apfelwein und 2 Teelöffeln Zitronensaft weich und streicht sie durch. Man kocht dann mit 30 Gramm mit Wasser glatt gerührtem Mondamin eine dicke Masse, die man nach dem Abkühlen mit 4 Löffeln geriebenem Meerrettich, etwas Salz, Zucker, zwei Löffeln Salatöl und etwas Essig verrührt. Die kalte Tunke wird besonders zu Sulzen und Rindfleisch gegeben.

45. Teufelstunke

In ½ Liter brauner Fleischbrühe, die man erhitzt, läßt man an heißer Herdstelle allerlei Gewürzkörner mit einem halben Lorbeerblatt ausziehen, seiht sie durch und kocht sie mit 40 Gramm Mondamin, das man mit einem Glas Apfelwein angerührt hat, sämig. Dann gibt man etwas Essig oder Zitronensaft an die Tunke und zuletzt 10 Tropfen Knorr-Würze.

46. Remoladentunke

(zu Rollmops, Hering u. dergl.).

In ½ Liter kochende Milch gibt man 30 Gramm kalt angerührtes Mondamin, kocht eine bündige Tunke und läßt sie abkühlen. Einen Löffel Mostrich verrührt man mit gleicher Menge Salatöl, gibt gehackte Perlzwiebeln und Kapern, Zitronensaft oder Essig, Pfeffer und Salz hinein und mischt alles mit der abgekühlten Tunke. Man schlägt alles gründlich durcheinander, damit die Tunke glatt und eben ist.

Kalte Süßspeisen

Nichts ist bekömmlicher und feinschmeckender als eine Süßspeise, die mit dem feinen, ausgiebigen Mondamin bereitet ist. Man kann groß und klein nichts Besseres bieten, als solche Nachspeisen, wie sie in den folgenden Vorschriften in mannigfacher Auswahl zu finden sind.

47. Familienflammeri mit Mondamin

In ¾ Liter kochende, mit 80 Gramm Zucker gesüßte, etwas Vanille und Bittermandelextrakt gewürzte und einer Prise Salz versetzte Milch rührt man 80 Gramm mit etwas kalter Milch angerührtes Mondamin, kocht die Masse dick und rührt zuletzt zwei vorher recht schaumig gerührte Eier darunter. Der Flammeri wird in eine kalt umgespülte Form gefüllt und nach dem Erkalten gestürzt. Man gibt Fruchttunke dazu.

48. Arrak-Flammeri

Man kocht 1 Liter Milch mit Zucker und etwas abgeriebener Zitronenschale auf, rührt 80 Gramm mit wenig kalter Milch aufgelöstes Mondamin hinein und läßt es noch gut aufkochen. Zuletzt gibt man 1 Weinglas Arrak hinzu, ohne ihn mit durchkochen zu lassen, füllt den Pudding in eine Kristallschale und reicht ihn mit Vanilletunke nach dem Erkalten.

49. Mondamin-Creme

75 Gramm Mondamin werden mit etwas Milch angerührt, ¾ Liter Milch zum Kochen gebracht, das angerührte Mondamin zugegeben und 5 Minuten gekocht. Drei Eigelb, 75 Gramm Zucker und Gewürz werden schaumig gerührt und vorsichtig zu der kochenden Mondamin-Masse gegeben und zuletzt der Eierschnee, mit dem die Creme noch einen Augenblick geschlagen wird, durchgemischt. — Die Speise kann warm oder kalt gereicht und auch zum Füllen von Gebäck verwendet werden.

50. Kalte Ingwerkürbisspeise

Man gebraucht dazu zwei große Obertassen voll kleinwürfelig geschnittenen eingemachten Ingwerkürbis, den man in einem breiten Kochtopf in ¼ Liter Apfelwein und 2 Eßlöffel Kürbissaft gibt und darin durchschmort. Die Kürbiswürfel legt man zum Abtropfen auf ein Sieb, an ihren Schmorsaft gibt man noch ¼ Liter Apfelwein, den nötigen Zucker, 20 Gramm kalt angerührtes Mondamin, mit dem 1 Eigelb gut verquirlt wurde, sowie drei Blatt rote aufgelöste Gelatine. Alles wird dicklich gekocht und dann in großer Schüssel geschlagen, bis die Masse kalt geworden ist. Die ab-

getropften Kürbiswürfel mengt man leicht durch, richtet die Speise bergförmig an und bestreut sie leicht mit einer Mischel von Kokosraspel und Schokoladenpulver.

51. Elgaspeise (Festtagsgericht)

Auf passende Kristallplatten legt man Makronen und beträufelt sie mit etwas feinem Likör, über jede Makrone legt man einen abgetropften halben eingemachten Pfirsich, worauf man alles mit einer eben erkalteten Vanillecreme überzieht. Zu dieser läßt man in ¾ Liter kalter Milch ½ feingestoßene Stange Vanille 1 Stunde ausziehen, worauf man an die Milch den nötigen Zucker und eine Prise Salz gibt und sie zum Kochen bringt. 70 Gramm Mondamin rührt man in ¼ Liter kalter Milch glatt, kocht dies in zirka 3 Minuten unter Rühren zur Creme, quirlt 4 Eigelb durch und schlägt den steifen Schnee oder das Eiweiß durch. Die Creme muß während des Erkaltens wiederholt umgerührt werden, sie muß die Makronenpfirsiche völlig überziehen, darf also nicht herabfließen. ¼ Liter Pfirsichsaft vermischt man mit 1 Glas Weißwein und etwas Zitronensaft, fügt noch eine Kleinigkeit Zucker bei und rührt 8 Gramm rote aufgelöste Gelatine darunter. Die Sulz muß erkalten, sie wird dann gehackt und als Rand um die überzogenen Pfirsichmakronen gelegt.

52. Schöne Birnenspeise

Eingemachte Birnenhälften läßt man, nachdem man sie in ihrem Fruchtsaft erhitzt hat, abtropfen. Aus ¼ Liter Milch, 50 Gramm Zucker, 1 Löffel kalt angerührtem Mondamin und zwei Eigelb wird eine dicke Creme auf gelindem Feuer gerührt, die man nach dem Abkühlen erhöht auf die Mitte einer flachen Schüssel füllt und mit feinem Zucker bestreut. Die abgetropften Birnenhälften legt man um sie herum und über-

zieht sie mit erwärmter Johannisbeermarmelade. Die Speise sieht hübsch aus und schmeckt vorzüglich.

53. Schokoladenei mit weißer Creme

1 Liter Milch bringt man mit 120 Gramm Zucker, 1 Prise Salz und einer halben ganz feingeschnittenen Zitronenschale ins Kochen, rührt an die Masse 75 Gramm Kakao und 65 Gramm mit Milch glatt gerührtes Mondamin und kocht einen Flammeri davon, den man in eine große, vorher kalt ausgespülte Melonenform füllt, so daß sich beim Stürzen eine großhalbe Eiform ergibt. ½ Liter Milch wird gesüßt, mit etwas Bittermandelextrakt gewürzt, ins Kochen gebracht und mit 6 Blatt weißer aufgelöster Gelatine vermischt. Wenn die Masse anfängt dicklich zu werden, schlägt man sie bis zum Erkalten, so daß eine schaumige Creme entsteht. Sie wird beim Anrichten über die Schokoladenspeise gefüllt und kleine beliebige Plätzchen herumgelegt.

54. Schwimmende Insel aus Stachelbeeren

Zu ihr nimmt man kleine Biskuitplätzchen, taucht sie in leichten Süßwein und bestreicht sie mit etwas weichgerührter Orangemarmelade oder aber auch Aprikosenmarmelade, worauf man immer zwei Plätzchen aufeinander legt. Die gefüllten Plätzchen werden übereinander in eine Glasschale geschichtet und dann mit einer Creme bedeckt. Zu dieser rührt man 40 Gramm Mondamin mit etwas kalter Milch glatt, gibt es in ¾ Liter kochende, gesüßte und mit etwas kleingeschnittener Vanille gewürzte Milch, kocht es dicklich und rührt drei verquirlte Eigelb daran. Inzwischen hat man 375 Gramm verlesene unreife Stachelbeeren mit einer ½ Messerspitze gereinigter Schlämmkreide abgekocht, dann in dickem Zuckersaft gargeschmolzen. Wenn das Kompott er-

kaltet ist, wird es bis zur halben Höhe um die mit der erkalteten Creme bedeckten Biskuitplätzchen gefüllt. Die Oberfläche wird beim Anrichten mit kleinen Tupfen von rotem Obstmus verziert.

55. Bratäpfel mit Vanillecreme

500 Gramm gleich große mürbe Äpfel werden gewaschen, abgetrocknet, von Stiel und Blüte befreit, das Kernhaus ausgestochen. Die Äpfel werden in eine mit Butter bestrichene Form gelegt. In die Höhlung des Kernhauses kommt ein Stückchen Butter. Mit Zucker bestreut, werden die Äpfel in der Röhre oder im Backofen gargedämpft. Von ½ Liter Milch, 1 Eigelb und 1 Teelöffel Eiersatz, 70 Gramm Zucker, etwas zerschnittener Vanille, 20 Gramm Margarine und 55 Gramm Mondamin wird eine geschmeidige Creme gekocht, die über die auf einer Schüssel angerichteten Bratäpfel gleichmäßig gefüllt wird. Beim Anrichten nach völligem Erkalten verziert man die Oberfläche mit Johannisbeergelee.

56. Reis mit Schokoladenguß

150 Gramm Reis wäscht man, kocht ihn in gesüßtem, mit Zitronenschale gewürztem Wasser weich und dick und rührt unter den fertigen Reis drei Eßlöffel voll für sich ausgequollene Rosinen und zwei Teelöffel Eiersparpulver. Man drückt den Reis in eine kalt ausgespülte runde Schüssel, stellt ihn darin 10 Minuten in einen warmen Ofen und stürzt ihn auf eine heiße Schüssel. Man übergießt ihn mit dem inzwischen bereiteten Schokoladenguß. Diesen bereitet man mit 100 Gramm Kakao und 50 Gramm Zucker, die man in ⅛ Liter kochende Milch rührt; 20 Gramm Mondamin und eine Prise Salz werden mit etwas kalter Milch angerührt, damit durchkochen lassen und sofort zum Überguß verwendet.

57. Fruchteier

Man bringt 1 Liter mit etwas Apfelwein verdünnten Fruchtsaft zum Kochen, gibt noch etwa nötigen Zucker und 1 Prise Salz dazu, rührt 100 Gramm mit kaltem Apfelwein angerührtes Mondamin daran und kocht einen dicken Flammeri davon. Vorher kalt ausgespülte Eierbecher füllt man mit der Fruchtmasse, läßt sie erkalten und stürzt die halben Fruchteier dann auf eine Schüssel. Man gibt einen Kranz mit Mondamin bereiteter Vanillecreme beim Anrichten um sie herum.

58. Veilchenpudding

1 Liter Milch süßt man, würzt sie mit etwas Bittermandelextrakt, bringt sie zum Kochen und rührt 90 Gramm mit kalter Milch angerührtes Mondamin hinein; man kocht einen Flammeri, unter den man, wenn er fertig ist, 50 Gramm kandierte Veilchen mischt. Der Flammeri muß in runder, kalt ausgespülter Form erkalten, er wird in einen Rand von roter Weinsulz, deren Bereitung bekannt ist, gestürzt und mit einzelnen frischen Veilchen bestreut.

59. Rotgelbe Osterspeise

Aus einem ½ Liter gesüßter, mit Zitronenschale gewürzter Milch, die man ins Kochen bringt, und 35 Gramm kalt angerührtem Mondamin bereitet man eine Creme, vermischt sie mit 4 Eigelb und schlägt sie noch eine kurze Zeit, bevor man sie mit 10 Gramm weißer aufgelöster Gelatine vermischt. Man streicht die Masse gleichmäßig wie einen Tortenboden auf eine Glasschale, läßt sie erstarren. Kurz vor dem Anrichten muß man aus 4 Eßlöffeln durchgetriebener Preiselbeeren und 4 Eiweiß nebst 4 Eßlöffeln Zucker einen ganz steifen Schaum rühren, von dem man rote Eier absticht, die man kranzförmig auf dem gelben Cremeboden ordnet.

60. Mokkacreme

¾ Liter Milch wird mit drei Eigelb, 125 Gramm Mondamin, 65 Gramm Zucker und einem Täßchen Kaffee-Extrakt auf dem Feuer bis zum Kochen geschlagen. Während man die Masse etwas kalt schlägt, gibt man einige Tropfen Arrak bei.

61. Vanillecreme

bereitet man von 1 Liter Vollmilch mit 6 Eigelb, 80 Gramm Mondamin, 200 Gramm Zucker, etwas Vanille und schlägt sie auf dem Feuer bis zum Kochen. Es ist gut, sie recht kalt, am besten aufs Eis zu stellen. Man richtet sie mit geriebenem Pumpernickel lagenweise an.

62. Blitzsüßspeise

2 Tassen frischgehaltenen Obstsaft und eine Tasse Wasser mit Zucker gesüßt, lasse man kochen und gebe ständig rührend 60 Gramm kalt angerührtes Mondamin hinein. Die Masse läßt man in einer kalt ausgespülten Form erstarren, stürzt sie dann und gibt gesüßte Milch dazu.

63. Schneeweißchen-Flammeri

1 Liter Milch bringt man mit einer Prise Salz, der Schale einer halben Zitrone und 250 Gramm Zucker ins Kochen, gibt 80 Gramm kalt angerührtes Mondamin hinein, kocht eine Flammerimasse davon und zieht den steifen Schnee von 4 Eiweiß durch, so daß die Speise ganz schaumig wird. Man füllt sie in kalt ausgespülte Formen und gibt beim Anrichten beliebigen Fruchtsaft dazu.

64. Einfacher Zitronenflammeri

In ¾ Liter Apfelwein muß die abgeschälte Schale einer Zitrone verdeckt eine Stunde ausziehen und dann entfernt

werden. Man gibt den Saft von zwei Zitronen, 170 Gramm Zucker und eine Prise Salz daran und bringt die Flüssigkeit ins Kochen. 80 Gramm Mondamin rührt man glatt an, gibt es hinein und kocht unter Rühren einen Flammeri, den man in eine kalt ausgespülte Form füllt und erkalten läßt. Der Flammeri wird gestürzt und mit gesüßter Milch gereicht.

65. Roter Schaumpudding

¾ Liter Johannisbeersaft bringt man ins Kochen, rührt 70 Gramm Mondamin mit einem Glas roten Fruchtwein glatt, gibt es in den kochenden Saft und kocht einen Flammeri, unter den man den steifen Schnee von 3 Eiweiß zieht. Der rote Schaumpudding muß in kalt ausgespülter Form erkalten, gestürzt und mit einer Vanilletunke gereicht werden, die man mit Mondamin kocht und zu der man die 3 Eigelb gibt.

66. Schokoladenspeise

In ¾ Liter Milch löst man 150 Gramm kleingebrochene Schokolade, gibt eine Prise Salz und etwas Zucker dazu, rührt 75 Gramm kalt angerührtes Mondamin daran und kocht eine steife Speise davon. Sie muß in kalt ausgespülter Form erkalten und beim Anrichten gestürzt werden. Man umlegt sie mit kleinem Eiweißgebäck (Baisers) und gibt gesüßte Milch dazu.

67. Rote Grütze mit Sauerkirschen

375 Gramm Sauerkirschen entsteint man, 375 Gramm Sauerkirschen aber stößt man mit ihren Kernen, kocht sie in ¾ Liter Wasser 30 Minuten, preßt sie aus, gibt ein Glas Apfelwein, eine Prise Salz und etwas abgeriebene Zitronenschale daran. Man bringt die Flüssigkeit ins Kochen, kocht sie mit 75 Gramm kalt angerührtem Mondamin dick und mengt die entsteinten Kirschen durch, mit denen die Speise noch

einige Minuten unter Rühren kochen muß. Sie muß in kalt ausgespülter Form erkalten und dann gestürzt werden. Man gibt kalt gesüßte Milch oder eine Vanilletunke dazu.

68. Rhabarber mit Vanillecreme

In England wird das Rhabarber-Kompott meistens mit einer süßen Vanillecreme gereicht. Diese Zusammenstellung ist sehr empfehlenswert, da der ein wenig herbe Geschmack des Rhabarbers dadurch erheblich gemildert wird. Außerdem wird das Gericht auf diese Weise auch viel nahrhafter und ausgiebiger. Für 6 Personen genügen zwei Eier, 80 Gramm Zucker, ½ Liter Milch und 30—40 Gramm Mondamin, das feinste aller Stärkemehle. Mondamin wird mit kalter Milch angerührt, dann kommen die Eier, der Zucker und die noch verbleibende Milch daran. Die Masse wird gut verquirlt und mit ½ Stange Vanille auf dem Feuer so lange gerührt, bis die Creme dicklich und glatt ist. Noch warm wird sie in ein Kännchen gegeben, mit dem Rhabarber-Kompott zu Tisch gebracht und nach eigenem persönlichen Geschmack und Ermessen mit dem Rhabarber-Kompott vermischt.

69. Großer Mohrenkopf

Zutaten: Biskuit, Vanillecreme: ½ Liter Milch, 1 Stange Vanille, 2 Eßlöffel Mondamin, 2 Eßlöffel Zucker. Schokoladenguß: 2 Löffel Kakao, 3 Löffel Zucker und ganz wenig Wasser zum Aufkochen. — Auf eine flache Schüssel legt man lagenweise einfache Keks oder Biskuits, dazwischen streicht man eine steife Vanillecreme, so daß die Speise die Form eines großen Mohrenkopfes annimmt. Das Ganze wird mit einem sehr dicklichen Schokoladenguß überstrichen. Es ist ratsam, die Speise 2 Stunden vor dem Gebrauch zusammenzustellen.

70. Bekömmlicher einfacher Saftflammeri

¾ Liter beliebigen, frischen oder eingemachten Fruchtsaft, der trefflich gesüßt sein muß, bringt man mit einer Prise Salz ins Kochen, rührt 80 Gramm Mondamin glatt an, gibt es in den kochenden Saft und kocht unter Rühren einen guten Flammeri. Er wird in ausgespülte Formen gefüllt. Nachdem er recht kalt geworden ist, wird er mit kalter, gesüßter Milch nach dem Stürzen zu Tisch gegeben.

Warme Süßspeisen

Auch für vielerlei warme Süßspeisen ist die Verwendung und Ausnutzung von Mondamin nur anzuraten, da diese Speisen dann von besonderer Zartheit des Teiges sind; auch ist Mondamin durch seine große Aufquellfähigkeit sehr ergiebig. In den folgenden Vorschriften finden die Hausfrauen eine reiche Anregung.

71. Förmchenspeise

60 Gramm Mondamin rührt man mit ¼ Liter Milch glatt, gibt eine Prise Salz, 125 Gramm Zucker, 5 ganze Eier, 75 Gramm laue, zerlassene Margarine und etwas abgeriebene Zitronenschale daran. Im Wasserbade rührt man von den angegebenen Zutaten einen dicken Brei, unter den man zuletzt noch 60 Gramm gestoßene Semmelkrumen mischt. Kleine eingefettete Obertassen oder Backförmchen muß man zu ⅔ mit der Masse füllen und im Ofen 15 Minuten backen. Die kleinen Förmchen füllt man beim Anrichten mit geschmortem beliebigen Obst und bringt die Speise in den Förmchen zu Tisch.

72. Süddeutsche Obstspeise

In 1 Liter kochende Milch rührt man unter kräftigem Schlagen 80—85 Gramm kalt angerührtes Mondamin, gibt etwas Salz und 40 Gramm Nußbutter dazu und kocht eine steife Masse davon. Von ihr füllt man die Hälfte in eine große eingefettete Bratpfanne und verteilt 500 Gramm feinblätterig geschnittene Äpfel darüber, die man dick mit Zucker bestreut, worauf man die zweite Hälfte des Mondamin-Teiges darüber gibt. Die Oberfläche muß mit reichlich Zucker bestreut werden, auch legt man einige Fettflöckchen dazwischen und bäckt alles im Ofen lichtbraun. Die Obstpfanne wird gestürzt und wie eine Torte beim Anrichten zerteilt.

73. Feine Apfeltörtchen

100 Gramm Mehl vermischt man mit 80 Gramm Mondamin und 1 Teelöffel Backpulver. Man rührt 50 Gramm Margarine mit 4 Eigelb, 150 Gramm Zucker, 1 Prise Salz und etwas abgeriebener Zitronenschale schaumig, mischt die Mehlmischung unter kräftigem Schlagen darunter und zieht zuletzt den steifen Eiweißschnee durch. Kleine Tortenförmchen muß man zu ¾ mit dem Teig füllen, der im Ofen lichtbraun gebacken wird. Inzwischen wird ein feines Apfelmus bereitet, unter das man einige Löffel voll eingemachte, abgetropfte Himbeeren mischt. Die fertigen Törtchen überfüllt man mit dem steifen Apfelmus, das man mit warm gerührter Aprikosenmarmelade beim Anrichten beträufelt.

74. Warmer Mondamin-Pudding

125 Gramm Mondamin rührt man mit reichlich ½ Liter Milch an, gibt 50 Gramm Margarine und 1 Prise Salz daran und brennt davon über gelindem Feuer unter Rühren einen Teig ab, der sich vom Boden der Kasserolle ablösen muß. Er muß in einer Schüssel abkühlen, dann gibt man

noch 30 Gramm weiche Margarine, etwas abgeriebene Zitronenschale und 4 Eigelb daran, zieht zuletzt den steifen Eiweißschnee durch und füllt die Masse in eine vorgerichtete Puddingform, in der man sie im Wasserbad 1½ Stunden kochen läßt. Man stürzt den Pudding und gibt ihn mit einer Fruchttunke.

75. Dreipfann

Man vermischt 75 Gramm Mondamin mit 175 Gramm Mehl und 50 Gramm Margarine weich, gibt 100 Gramm Zucker, etwas Salz, Zitronenschale, 2 ganze Eier, 75 Gramm Korinthen und 15 Gramm Hefe, die man in lauwarmer Milch gelöst hat, hinzu, so daß ein dickflüssiger Teig entsteht. Er muß verdeckt an warmem Ort aufgehen. Von ihm werden löffelweise je drei Kuchen zur Zeit in einer Pfanne in heißem Fett gebacken, auf beiden Seiten lichtbraun. Die fertigen Kuchen werden mit Zucker bestreut, man gibt sie mit Obsttunke zu Tisch.

76. Dörrapfelkranz

Man rührt 2 Eigelb mit 125 Gramm Zucker und 1 Prise Salz recht schaumig, würzt die Eierschaummasse mit einem Päckchen Vanillezucker und mischt löffelweise 50 Gramm Weizenmehl und 100 Gramm Mondamin, sowie ½ Teelöffel Backpulver darunter. Zuletzt zieht man den steifen Schnee der beiden Eiweiß durch und füllt nun den Teig in eine eingefettete Randform. Der Kuchenrand wird bei mäßiger Hitze gebacken, nach kurzem Auskühlen gestürzt und dann während des Abkühlens allmählich mit ¼ Liter rotem Fruchtsaft getränkt. Vorher hat man schöne vorgeweichte Ringäpfel in leichtem Zuckersaft weich geschmort und abtropfen lassen, sie werden beim Anrichten in den getränkten Kranz gefüllt und hier und da mit kleinen Tupfen von Erdbeermarmelade belegt.

77. Nahrhafter Nudelauflauf in der Form

375 Gramm Käthchen-Nudeln kocht man, überspült sie auf dem Durchschlag und läßt sie abtropfen. Aus ½ Liter Milch, 50 Gramm Margarine, die man mit einer Prise Salz ins Kochen bringt und in die man unter Rühren 50—70 Gramm mit kalter Milch glatt gerührtes Mondamin gibt, kocht man eine cremeartige Tunke, rührt 2 Eigelb daran und mischt die gut abgetropften Nudeln damit. Man vermengt sie zuletzt noch mit dem steifen Schnee der Eiweiß und 50 Gramm geriebenen Kräuterkäse, füllt sie in eine eingefettete Form und bäckt die Speise in Mittelhitze etwa 40 Minuten. Sie wird in der Form und mit grünem Salat oder Spinat-Gemüse oder auch mit gut bereitetem Wildgemüse zu Tisch gegeben.

78. Warme Nudelspeise mit Schokolade

200 Gramm kleingetrocknete Käthchen-Nudeln müssen in ¾ Liter gesüßter Magermilch langsam dick und weich aufquellen wie Milchreis. Man mischt 60 Gramm Kokosraspel, 1 Eigelb, 1 Paket Vanillezucker und den steifen Eiweißschnee unter die heißen Nudeln, drückt sie fest in eine vorher kalt ausgespülte glatte Form und stellt sie 20 Minuten in ein kochendes Wasserbad. Inzwischen löst man 75 Gramm bittere Schokolade in ¼ Liter Büchsenmilch auf heißer Herdstelle auf, rührt 30 Gramm Zucker und 20 Gramm kalt angerührtes Mondamin dazu und kocht einen Cremeguß. Man stürzt die Speise auf eine Schüssel und bedeckt sie völlig mit dem Schokoladenguß. Dieselbe Speise kann auch aus Reis bereitet werden.

79. Kirschenpolster

5—6 Semmeln werden abgerieben, in Stückchen geschnitten, mit Milch übergossen und öfter umgerührt, daß alles gut angefeuchtet wird. 3 Eigelb rührt man mit ¼ Pfund Zucker

sehr schaumig, gibt den fein verrührten Semmeln noch etwas Zucker, 1 Kaffeelöffel Zimt, 1 Pfund ausgesteinte schwarze Kirschen, den Schnee der Eier, die Semmelbrösel und ½ Päckchen Backpulver zu, füllt die Masse in eine gut gestrichene Form und läßt sie bei guter Hitze durchbacken. Sie kann kalt oder warm gegeben werden. Eine gute Vanille- oder Zitronencreme, die man von einem halben Liter Milch, 3—4 Eßlöffel Mondamin und ebensoviel Zucker, Vanille oder Zitronengelb, 1—2 Eigelb auf Feuer geschlagen, herstellt, wird dazu gereicht.

80. Gefüllte Birnen

10 gleichmäßig große Birnen werden geschält, halbiert, vom Kernhaus befreit und vorsichtig in Apfelwein und Zucker nicht zu weich geschmort. Man muß sie verdeckt bis zum Füllen auf heißem Wasser warm halten. Inzwischen läßt man etwas kleingeschnittene Vanille und Zitronenschale in ½ Liter Milch ausziehen, gibt Zucker und 1 Prise Salz hinzu und bringt die Milch ins Kochen. Man verdickt sie mit 40 Gramm glattgerührtem Mondamin und zieht sie zuletzt mit 2 Eigelb ab. Diese Vanillecreme bringt man auf den Boden einer Backschüssel, ordnet die abgetropften heißgehaltenen Birnen auf ihr und füllt sie mit gezuckerten Himbeeren. Die beiden Eiweiß schlägt man zu steifem Schnee, streicht ihn über die Birnen, bestreut die Oberfläche mit Vanillezucker und bäckt die Speise im Ofen, bis der Schaumüberzug lichtbraune Farbe zeigt.

81. Warme Heidelbeerspeise

500 Gramm gut verlesene Heidelbeeren wäscht man und vermischt sie mit 150 Gramm Zucker, stellt sie so lange in einem verdeckten Gefäß ins Wasser, bis sie gar sind und genügend

Saft gezogen haben, den man mit etwa 30 Gramm kalt angerührtem Mondamin zu cremeartiger Beschaffenheit kocht. Etwa 20 Stück kleine Zwiebäcke weicht man kurz in gesüßter Milch, wendet sie in geriebener Semmel, brät sie in Fett lichtbraun und legt die Hälfte auf den Boden einer Schüssel, worauf man sie mit den Heidelbeeren bedeckt und die übrigen Zwiebäcke obenauf legt.

82. Omelette

2 Eigelb und 30 Gramm Mondamin werden mit ¼ Liter Milch verrührt, dann die zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß darunter gemischt. In einer Omelettenpfanne zerläßt man Fett, gießt die Teigmasse hinein. Die Omelette müssen auf der Unter- und Oberseite leicht bräunen, werden zusammengelegt und auf einer heißen Platte angerichtet.

83. Plinzen

Man rührt 50 Gramm Mondamin und 20 Gramm Mehl mit ⅛ Liter Magermilch glatt, gibt 3 Eigelb, 3—4 Löffel saure Sahne, etwas Salz und wenig geriebene Muskatnuß daran und schlägt alles recht kräftig. Dann mischt man den steifen Schnee der Eiweiß durch und bäckt von dem Teig dünne Plinzen, die man aufrollt und mit Zucker und Zimt bestreut zu Tisch gibt.

84. Eierkuchen

65—70 Gramm Mondamin rührt man mit ½ Liter Milch glatt, gibt etwas Salz, Zucker und 2 Eigelb daran, mischt den steifen Schnee der Eiweiß und ½ Teelöffel Backpulver durch und bäckt Eierkuchen davon, die man mit Salat oder geschmortem Obst zu Tisch gibt.

85. Buttermilchpfannkuchen

70 Gramm Mondamin rührt man mit 2 Tassen Buttermilch an, rührt 2 Eigelb, etwas Salz und Zucker dazu, gibt einen ½ Eßlöffel Backpulver daran und zieht dann den steifen Schnee der Eiweiß durch. Man bäckt von der Masse in der Pfanne im Fett dünne Pfannkuchen, die man beim Auftragen mit Zucker bestreut.

Großes und kleines Backwerk

Es gibt zahlreiche große und kleine Kuchen, die mit Mondamin zubereitet ungleich feiner schmecken, auch lockerer und bekömmlicher werden, als wenn man sie mit reinem Weizenmehl backen würde. Gerade bei Kuchen tritt ein wesentlicher Vorzug des Mondamin klar in die Erscheinung, die Tatsache nämlich, daß die mit ihm bereiteten Gebäcke besonders zart und locker sind. Das wird jede Hausfrau erkennen, welche die folgenden Kuchen und Küchlein bäckt.

A. Große Kuchen und Torten

86. Mondamin-Kuchen

150 Gramm Fett werden schaumig gerührt, 2 Eigelb, 200 Gramm Zucker und etwas abgeriebene Zitrone und Zitronensaft, dann 500 Gramm Mondamin und ¼ Liter Milch nach und nach eingerührt. Zuletzt ein Backpulver und der Eierschnee leicht darunter gemengt. Man füllt die Masse in eine mit Fett bestrichene Backform und bäckt den Kuchen 40—50 Minuten.

Der Kuchen kann auch zur Hälfte mit Weizenmehl hergestellt werden, dann setzt man etwas mehr Milch zu.

87. Napfkuchen oder Gugelhopf

Man macht mitten im gemischten Mehl aus 125 Gramm Mondamin und 375 Gramm Mehl mit 25 Gramm in wenig lauwarmer Milch aufgelöster Hefe einen Vorteig, den man ½ Stunde gehen läßt, dann gibt man 100 Gramm Zucker, 3 erwärmte Eier, ⅛ Liter Milch, etwas Salz und 60 Gramm Rosinen, sowie 200 Gramm zerlassene Margarine dazu und schlägt den Teig, bis er Blasen wirft und sich von der Schüssel löst. Eine Gugelhopfform wird eingefettet und mit Mehl bestreut und mit dem Teig gefüllt. Wenn der Teig nach 1—1½ Stunden gegangen ist, wird er in mittlerer Hitze etwa 1 Stunde gebacken. Nach dem Stürzen bestreut man ihn mit Zucker.

88. Nußkuchen

Zum Kuchen werden 250 Gramm Zucker mit 3 Eigelb schaumig gerührt, 250 Gramm Mondamin mit 100 Gramm geriebenen Nüssen vermischt, der steifgeschlagene Schnee der Eiweiß, etwas Vanille und 1 Backpulver dazugerührt und alles in vorgerichteter Springform gebacken. Ist der Kuchen abgekühlt, wird er vorsichtig durchgeschnitten und mit Nußcreme gefüllt. Dazu wird ein Teelöffel Mondamin, 100 Gramm geriebene Nüsse, ¼ Liter Milch, Wein oder Fruchtsaft, nebst Zucker aufgekocht. Die Füllung wird auf die untere Platte des Kuchens gestrichen und die obere Platte darübergedeckt und mit kleinen Nußkernen verziert. Die Nüsse können durch durchgedrehte Knorr-Haferflocken ersetzt werden.

89. Gerührter Streuselkuchen

200 Gramm Butter rührt man schaumig, gibt 4 Eigelb und 200 Gramm Zucker nach und nach zu, ebenso 250 Gramm

Mondamin, 250 Gramm Mehl und ¼ Liter Milch, so daß die Masse immer schön leicht bleibt, ferner die Schale einer ½ Zitrone, sowie ein Paket Backpulver. Man zieht den steifen Eierschnee leicht darunter, gibt alles in eine gefettete Springform und streut den Streusel nach Vorschrift 90 darauf. In gutem Ofen muß der Kuchen ¾ Stunden schön goldbraun backen.

90. Streuselkuchen mit Hefe

In der Mitte des Mischmehls aus 200 Gramm Mondamin und 250 Gramm Mehl wird mit 15 Gramm Hefe und etwas Milch ein kleiner Vorteig gemacht; ist dieser gegangen, so werden etwas Salz, Zitronenschale, 60 Gramm Zucker, 2 Eier oder 15 Gramm Trockenei und 120 Gramm laues zerlassenes Fett zugegeben, der Teig gut abgeschlagen und in der Wärme gehen lassen. Dann wird ein Blech mit Fett bestrichen, der leicht ausgewellte Teig daraufgegeben, der Rand mit Ei bestrichen und der Streusel daraufgestreut. Zu diesem vermengt man 100 Gramm Mondamin, 80 Gramm Zucker, 20 Gramm Knorr-Haferflocken, 10 Gramm geriebene Mandel oder Nuß und 1 Teelöffel Zimt gut miteinander und gibt die zerlassene Butter tropfenweise darunter und verreibt alles mit der Hand. Der Kuchen muß in guter Mittelhitze lichtbraun backen.

91. Apfelkuchen mit Guß

Aus 125 Gramm Mondamin, ebensoviel Mehl, 70 Gramm Margarine, 60 Gramm Zucker, 1 Ei, 3 Löffel Milch oder Wasser, etwas Salz, Zitronenschale und ½ Paket Backpulver bereitet man rasch einen Mürbeteig, läßt ihn 1 Stunde kalt stehen und rollt davon einen Kuchenboden aus, den man gleichmäßig mit dünnen, eingezuckerten Apfelscheiben belegt. Die Äpfel werden mit einem inzwischen bereiteten Guß über-

gossen. Zu diesem rührt man 20 Gramm Mondamin mit ¼ Liter Milch glatt, gibt 25 Gramm Zucker und ebensoviel Butter daran, kocht einen Brei und gibt 1 Eigelb darunter und zieht zuletzt den steifen Eiweißschnee durch. Man bäckt den Kuchen bei Mittelhitze 30—40 Minuten.

92. Marmorkuchen

Unter 125 Gramm schaumig gerührte Butter gibt man 250 Gramm Zucker und 4 Eigelb und rührt dieses gut schaumig. Dann mengt man nach und nach 250 Gramm Mondamin, ebensoviel Mehl, ¼ Liter Milch, etwas Mandelextrakt und Vanille, 1 Paket Backpulver und zuletzt den Eierschnee leicht darunter, diese Masse teilt man in zwei Hälften, unter die eine Hälfte zieht man leicht 50 Gramm Kakao. In eine mit Fett bestrichene Torten- oder Gugelhopfform läßt man beide Massen schichtweise einlaufen. In mäßig heißem Ofen eine Stunde backen.

93. Einfaches Osterbrot

Man gibt in eine Obertasse Milch 1 Ei, 1 Prise Salz und 1 Paket Vanillezucker, verquirlt dieses gut und mengt damit ½ Obertasse Mondamin, 2½ Obertassen Mehl und 1 Obertasse Zucker zu glattem Teig an, unter den man zuletzt ein Paket Backpulver mischt. Man füllt den Teig in eine vorgerichtete Kastenform und bäckt das Osterbrot bei mäßiger Hitze eine knappe Stunde. Beim Auftischen schneidet man das Osterbrot in feine Scheiben, zwischen je 2 Scheiben streicht man entweder eine beliebige feine Marmelade oder eine Schokoladenbuttercreme. Zu dieser rührt man 50 Gramm Margarine mit 75 Gramm Butter dickschaumig, löst drei Eßlöffel geriebene Schokolade mit Wasser zu dickem Brei und vermischt diesen mit Butterzuckermasse.

94. Biskuitrolle

4 Eigelb muß man mit 90 Gramm Zucker, etwas Salz und abgeriebener Zitronenschale ganz dickschaumig rühren, darunter 70 Gramm mit etwas Backpulver vermischtes Mondamin und zuletzt den steifen Schnee der 4 Eiweiß leicht durchmischen und die Masse rasch auf ein eingefettetes Backblech streichen. Man bäckt den Kuchen lichtgelb, löst ihn möglichst rasch von der Platte, wendet ihn, bestreicht ihn mit erwärmtem Johannisbeergelee und rollt ihn auf. Die Biskuitrolle wird nach dem Erkalten in Scheiben geschnitten.

95. Geschwindkuchen

4 Eigelb werden mit einer Prise Salz und 80 Gramm Vanillezucker schaumig gerührt, mit 80 Gramm Mondamin und 80 Gramm Weizenmehl, ½ Paket Backpulver vermengt und mit dem Eiweißschnee verrührt. Der Kuchen muß in vorgerichteter Springform garbacken. Er wird nach dem Erkalten mitten durchgeteilt, die eine Hälfte mit Aprikosenmus gestrichen und mit Kokosraspel bestreut und der andere halbe Kuchen daraufgelegt. Die Oberfläche kann mit Zuckerguß überzogen werden.

96. Sandtorte

8 eischwer Butter wird eine ½ Stunde schaumig gerührt, dann ebensoviel Zucker und 8 Eigelb, Zitronenschale und Saft, abwechselnd immer 1 Eigelb, 1 Löffel Zucker zugerührt und die Masse recht schaumig geschlagen. Dann kommt 8 eischwer gesiebtes Mondamin, 1 Backpulver und zuletzt der steife Eierschnee darunter. Man füllt die Masse in eine gutgestrichene Form und bäckt eine Stunde in mäßiger Hitze. In einfacherer Art wird Sandtorte nach folgender Vorschrift

bereitet, sie ist aber trockener: 250 Gramm Margarine werden zu Sahne gerührt und ihr unter Rühren drei gut volle Eßlöffel Milch zugesetzt. Dann werden löffelweise 375 Gramm feingesiebter Zucker, 375 Gramm Mondamin, das Abgeriebene einer Zitrone, 2 Eßlöffel voll Rum und 3 Gelbeier unter fortwährendem Rühren hinzugefügt, und ist das Ganze schön schaumig, was ungefähr nach ¾ Stunden Rührens der Fall ist, das recht steifgeschlagene Eiweiß der 3 Eier untergezogen. Die Torte muß nach Fertigstellung des Teiges sofort geschoben werden. Wird anstatt des Mondamin, das ein Maisstärkemehl ist, Kartoffelstärkemehl verwendet, so wird diese Art Torte sehr bröcklig und weniger fein im Geschmack. Zu bemerken ist noch, daß für die schwere Sandtorte, bei der Pfund auf Pfund der Zutaten verwendet wird, die meist in den Rezepten angegebenen 6—8, unter Umständen auch 10 Eier nicht notwendig sind. 4 Eier genügen, wie verschiedentlich ausprobiert wurde, vollkommen und geben ein köstliches Gebäck. Man schlage bei dieser Backart auch nie das Weiße zu Schnee, sondern die ganzen Eier.

97. Apfeltorte mit Mondamin

100 Gramm Mondamin, 100 Gramm Mehl, 150 Gramm Schmalz, 40 Gramm Zucker, 1 Ei, etwas Salz, einige Löffel Milch und 1 Löffel Backpulver werden rasch zu glattem Teig zusammengewirkt, der einige Zeit in kühlem Raum rasten muß. Inzwischen werden gute Äpfel geschält, fein geschnitten und eingezuckert. Der Teig wird ausgerollt, eine eingefettete Springform mit ihm ausgelegt und die Apfelscheiben obenauf gelegt. Man bäckt die Torte ¾ gar und gießt dann den folgenden Guß darüber: 2 Eigelb muß man mit 100 Gramm feinem Zucker und etwas feingestoßener Vanille schaumig rühren, 20 Gramm Mondamin dazutun, 1 Gläschen Kirsch-

wasser zugießen und zuletzt den steifen Schnee der beiden Eiweiß durchziehen. Die Torte wird noch etwa 20 Minuten weiter gebacken, so daß der Guß lichtbraun wird.

98. Osterliebestorte

150 Gramm Margarine rührt man mit 250 Gramm Zucker, 1 Prise Salz und etwas abgeriebener Zitronenschale zu einer dickschäumigen Masse, der man 2 Eigelb ansetzt. Man gibt löffelweise 100 Gramm Mondamin und 250 Gramm Mehl dazu, die man zusammenmischt und mit ¾ Paket Backpulver mengt, und zieht zuletzt den steifen Schnee der beiden Eiweiß durch. Der Teig wird in eine vorgerichtete Springform gefüllt und am Tage vor dem Gebrauch lichtbraun gebacken. Die Torte wird am folgenden Tage durchschnitten. Der Boden wird dicht mit abgetropften sauren Kirschen belegt und darüber eine vorher bereitete Vanillebuttercreme gefüllt. Zu dieser rührt man 125 Gramm Margarine und 50 Gramm Zucker in 20 Minuten zu dickschaumiger Masse, die man löffelweise mit einem erkalteten, aus einem Puddingpulver bereiteten Vanillepudding vermischt, bis alles zu einer cremeartigen gleichmäßigen Masse geworden. Die zweite Hälfte des Tortenteiges legt man darauf, bestreicht die Oberfläche und den Rand gleichmäßig mit für diesen Zweck zurückgehaltener Creme, bestreut sie leicht mit geriebener Schokolade und drückt kleine rosa Marzipaneierchen als Kranz in die Mitte.

99. Pfingsttorte

Man rührt aus 375 Gramm weichgerührter Margarine, 375 Gramm Zucker, 3 ganzen Eiern eine dickschaumige Masse, gibt 1 Paket Vanillezucker und 1 Prise Salz daran und mischt zuletzt 125 Gramm Mondamin, das mit 250 Gramm Mehl und 1 Teelöffel Backpulver vermengt wird, darunter. Von

der Teigmasse werden auf eingefettetem Tortenboden 5 strohhalmdicke Platten gebacken. Eine Stunde vor dem Anrichten bestreicht man die Platten abwechselnd mit Himbeermarmelade und Vanillecreme. Zu dieser rührt man 20 Gramm Mondamin oder Mehl mit ¼ Liter Milch glatt, gibt 50 Gramm Zucker, 2 Eigelb und 2 Pakete Vanillezucker daran und rührt alles kräftig bis zum Kochen, schüttet die Creme in eine Schale und zieht, wenn sie etwas abgekühlt ist, den zum Schneiden steifen Schnee der beiden Eiweiß durch. Beim Anrichten bestreicht man die Oberfläche der Torte mit einfachem Zuckerguß, den man mit einigen Tropfen roter Speisefarbe lichtrosa gefärbt hat. Die Torte muß kurze Zeit im lauwarmen Ofen übertrocknen. Man kann sie noch in Sternform mit schmalen Streifen von eingemachtem Kürbis belegen und wie ein Perlenkranz um den Rand geschmorte, abgetropfte Stachelbeeren legen.

100. Gefüllte Schokoladentorte.

200 Gramm Zucker rührt man mit 4 Eigelb, 1 Prise Mehl und etwas abgeriebener Zitronenschale dickschaumig, man gibt 125 Gramm geriebene bittere Schokolade und 175 Gramm mit ¾ Paket Backpulver durchgearbeitetes Gemisch Mondamin und Mehl zu der schaumigen Masse, zieht den steifen Schnee des Eiweiß und 100 Gramm geschmolzene Nußbutter unter die Masse und füllt sie in eine Springform, in der man sie langsam 45 Minuten bäckt. Am folgenden Tag wird der Kuchen in 3—4 gleichmäßige Scheiben geschnitten, zwischen die man die nachstehende Vanillecreme füllt, die nahezu abgekühlt sein muß. Zu ihr bringt man ½ Liter Milch mit 2 Paketen Vanillezucker und 1 Prise Salz ins Kochen, rührt 25 Gramm Nußbutter weich, vermengt die erkaltete Creme löffelweise mit der Buttermasse

und streicht die erkaltete Masse auf die Tortenscheiben, die man dann wieder zusammensetzt. Über den Deckel streicht man einen auf bekannte Weise bereiteten Zuckerguß, der in lauwarmem Ofen langsam trocknet.

101. Ein feiner Kuchenboden, der schnell hergestellt ist.

2 ganze Eier werden mit 70 Gramm Zucker schaumig gerührt und mit ¼ Liter Milch verdünnt. 30 Gramm Mondamin wird mit kalter Milch zu einem dünnen Teig verrührt und an die Eiermilch gegeben, ebenso eine ½ Stange Vanille zu der Besserung des Geschmackes. Die Masse wird in eine Pfanne gegossen und auf dem Feuer so lange gerührt, bis sie am Rande zu kochen beginnt. Vorher hat man 2 Blatt Gelatine mit der Schere klein geschnitten und in wenig heißem Wasser aufgelöst. Die Eiermilch wird vom Feuer genommen und die aufgelöste Gelatine darunter gemischt, alles zusammen noch kurz gerührt, bis die Masse ganz fein und glatt aussieht. Noch warm wird sie auf eine Porzellanplatte gestrichen, gleichmäßig, ungefähr fingerdick. Nach dem Erkalten kann sie entweder mit sterilisierten Früchten belegt oder mit einer guten Marmelade bestrichen werden. Sie läßt sich leicht von der Porzellanplatte lösen und in beliebig große oder kleine Stücke schneiden.

102. Verzierung von Festtagstorten.

Mit Spritztüte und ein wenig Geschicklichkeit läßt sich auch im Haus eine Geburtstags- oder Festtorte reich verzieren. Die verschieden schmeckenden bunten Glasuren sind so einfach, daß jeder Kuchen damit geschmückt werden kann. 1 Eßlöffel Mondamin ist mit ein wenig Wasser kalt anzurühren und zirka ½ Liter kochendes Wasser daranzugießen. Der dünn fließende durchsichtige Guß wird je nach Geschmack

mit bitterem Mandelöl, Schokolade, hochroten Gelees oder Zitronensaft verschieden gestaltet, mit einem Bürstchen oder Pinsel auf den Kuchen gestrichen sowie er heiß aus dem Ofen kommt, und mit Früchten, Kürbiskernen oder Nüssen verziert.

B. Allerlei Kleingebäck

103. Allgäuer gewalkte Küchlein

100 Gramm Mondamin, 220 Gramm Mehl, 2 Eier, 2 Eßlöffel Zucker, etwas Salz, 50 Gramm Fett und ½ Täßchen saurer Rahm werden zu einem festen Teig zusammengeknetet. Dieser wird dann mit einer Schüssel zugedeckt, damit er ausruhen kann. Er kann auch ganz gut schon einen Tag vor der Verwendung hergestellt werden. Nach einiger Zeit wird messerrückendick ausgewalkt, und es werden viereckige Stückchen ausgeschnitten. Diese werden in Fett gelegt, daß sie schwimmen. Sie gehen hoch auf und bilden kleine Kissen, die auf beiden Seiten hellbraun herausgebacken und mit Zucker und Zimt bestreut werden.

104. Stöllchen

250 Gramm Mondamin und ebensoviel Mehl werden gemischt, mit 30 Gramm in ⅛ Liter Milch angerührter Hefe verrührt, ½ Stunde gehen lassen, worauf man die Mischung mit 75 Gramm zerlassenem Schmalz, einer Prise Salz und 50 Gramm Zucker zu einem leichten Teig zusammenknetet. Nachdem der Teig nochmals eine Stunde in der Nähe des Ofens gestanden hat, werden kleine Stollen geformt und in mittelheißem Ofen zu schöner Farbe gebacken. Die Stollen können noch vor dem Backen mit etwas aufgelöstem Fett bestrichen werden.

105. Sandtortenplätzchen, die lange frisch bleiben

100 Gramm Margarine und 2 ganze Eier verrührt man mit 200 Gramm feinem Zucker und etwas abgeriebener Zitronenschale zu einer dickschaumigen Masse, an die man abwechselnd löffelweise 100 Gramm Mondamin und 150 Gramm gesiebtes Mehl, das mit einem Teelöffel Backpulver vermischt wurde, rührt. Der Teig muß 20 Minuten kräftig gerührt werden, worauf man von ihm nicht zu dicht beieinander kleine Häufchen auf ein eingefettetes Blech setzt und sie in mäßiger Hitze dunkelgelb bäckt.

106. Einfache Osterbrotschnitten

Man gibt in eine Obertasse Milch ein Ei, eine Prise Salz und ein Paket Vanillezucker, verquirlt dies gut und mengt ½ Obertasse Mondamin und 2½ Obertassen Mehl und 1 Obertasse Zucker zu einem glatten Teig an, unter den man zuletzt ein Paket Backpulver mischt. Man füllt den Teig in eine vorgerichtete Kastenform und bäckt das Osterbrot bei mäßiger Hitze eine knappe Stunde. Beim Auftischen schneidet man das Osterbrot in feine Scheiben, zwischen je zwei Scheiben streicht man entweder eine beliebige feine Marmelade oder eine Schokoladenbuttercreme. Zu dieser rührt man 50 Gramm Margarine mit 75 Gramm Butter dickschaumig, löst drei Eßlöffel geriebene Schokolade mit Wasser zu dickem Brei und vermischt diesen mit der Butterzuckermasse. Die gefüllten Osterbrotschnitten schmecken wie feiner Kuchen.

107. Mondaminkonfekt

Unter 125 Gramm schaumig gerührte Butter gibt man 2 Eier, 125 Gramm Zucker und etwas Vanille, sodann allmählich eine Mischung von 150 Gramm Mondamin und

250 Gramm Mehl und 3 Eßlöffel Milch, sowie ½ Paket Backpulver. Vom Teig spritzt man durch die Kuchenspritze Kränzchen oder Hörnchen auf ein gestrichenes Blech und bäckt sie schön goldgelb.

108. Süße Brötchen

Man muß 175 Gramm Margarine mit 150 Gramm Zucker, etwas Vanille, 125 Gramm Mondamin und 250 Gramm Mehl auf dem Nudelbrett verarbeiten, den Teig dünn auswellen, mit Weinglas Küchlein ausstechen und gelb backen. Dann wird sofort jedes Küchlein auf einer Seite mit Gelee bestrichen, die Küchlein immer je zwei aufeinandergelegt und in feinem Zucker umgewendet.

109. Buttergebäck

375 Gramm Butter werden schaumig gerührt, 375 Gramm Zucker, 4 Eier, abgeriebene Zitrone und zuletzt eine Mischung von 375 Gramm Mondamin und ebensoviel Mehl zugegeben. Den glatten Teig muß man auf dem Nudelbrett auswellen, in Formen ausstechen und in heißem Ofen gelb backen.

110. „S"-Küchlein

250 Gramm Fett oder Butter muß man schaumig rühren, 125 Gramm Zucker, 4 Eigelb, das Abgeriebene einer Zitrone, 250 Gramm Mondamin und ebensoviel Mehl damit vermengen. Sodann schöne „S" formen, mit dem Eiweiß bestreichen, mit Mandeln oder Kokosnußflocken bestreuen und gelb backen.

111. Kokosnußringe

250 Gramm Kokosnußflocken werden mit ebensoviel Butter, 250 Gramm Zucker und etwas Zimt, einer Prise Salz, 125

Gramm Mondamin und 250 Gramm Mehl nebst 2 Eiern auf dem Wellbrett zu glattem Teig verarbeitet, ½ Zentimeter dick ausgewellt, ausgestochen und in mäßiger Hitze gebacken.

112. Zimtkonfekt

5 Eier und 250 Gramm Zucker muß man schaumig rühren, 300 Gramm Mondamin und 300 Gramm Mehl zugeben, ebenso 25 Gramm Zimt, etwas gewiegtes Zitronat und Nelken. Der Teig wird ziemlich dick ausgerollt, in beliebige Formen ausgestochen und in mäßiger Hitze gebacken.

113. Schokoladeneier

Aus 225 Gramm Mondamin, 100 Gramm Mehl, 125 Gramm Schmalz, ebensoviel Zucker, 1 Ei, 1 Teelöffel Backpulver und einer Prise Salz knetet man einen geschmeidigen Teig zusammen, der eine Stunde an kühlem Orte ruhen muß. Unter den Teig knetet man dann leicht 60 Gramm geriebene Schokolade, so daß der Teig marmoriert aussieht. Aus ihm werden kleine Eier geformt, die man in einer Mischung von Kristallzucker und Vanillezucker umdreht. Sie werden auf ein gut eingefettetes Backblech gesetzt und im Ofen in sehr gelinder Hitze langsam gebacken.

114. Haferflockenbrötchen

Man muß aus 50 Gramm Mondamin, 125 Gramm Mehl, 80 Gramm Zucker, 200 Gramm Knorr-Haferflocken und 50 Gramm zerlassener Butter zusammen mit ¼ Liter Milch einen Teig anrühren und über Nacht stehen lassen. Dann wird der Teig dünn ausgewellt, kleine Brötchen ausgestochen, mit Ei gestrichen, mit Kristallzucker bestreut und in heißem Ofen schön goldgelb gebacken.

115. Springerle

4 Eier rührt man mit 500 Gramm Zucker ¾ Stunden, gibt dann 1 Teelöffel Anis, 2 Gramm Ammonium, 150 Gramm Mondamin und 350 Gramm gesiebtes trockenes Mehl zu und arbeitet auf dem Wellbrett einen glatten Teig. Er wird 1 Zentimeter dick ausgewellt und auf leicht bestäubter Holzform abgedrückt. Darauf sind die Springerle auszuschneiden oder abzurädeln und über Nacht auf mehlbestäubtem Brett in warmem Zimmer zu trocknen. Vor dem Backen bestreiche man die Springerle auf der unteren Seite leicht mit Wasser, setze sie auf ein bestrichenes Blech und backe sie langsam im mäßig heißen Ofen.

116. Mandelplätzchen

200 Gramm weiche Margarine, 2 Eier, 250 Gramm Zucker, 300 Gramm Mondamin, 50 Gramm Knorr-Haferflocken, etwas abgeriebene Zitrone und 200 Gramm geriebene Haselnüsse, Mandeln oder Kokosnuß rührt man gründlich untereinander, worauf man vom Teig kleine Plätzchen auf ein eingefettetes Backblech setzt und bei Mittelhitze bäckt.

117. Zimtkränze

Man knetet aus 250 Gramm Margarine, 1 Ei oder 20 Gramm angerührtem Eiersatz, 20 Gramm Zimt, 180 Gramm Zucker, 250 Gramm Mondamin, 250 Gramm Mehl und ½ Paket Backpulver einen geschmeidigen Teig. Er wird ausgerollt, zu kleinen Ringen ausgestochen, mit verquirltem Ei bestrichen und mit Zucker und geriebener Kokosnuß bestreut. Die Kränze müssen bei Mittelhitze gebacken werden.

118. Anisschnitten

200 Gramm Zucker und 100 Gramm Margarine werden schaumig gerührt, 40 Gramm Eiersatz mit 2 Löffel Milch

verrührt nebst 225 Gramm Mondamin, 250 Gramm Mehl, 1/10 Liter Milch und 1 Eßlöffel gestoßenem Anis nach und nach dazugerührt, alles tüchtig geknetet und dann ausgerollt. Mit dem Backrädchen längliche Stücke ausschneiden, auf gewachstem Blech langsam hellgelb backen.

119. Anisplätzchen

Man rührt 4 Eier und 250 Gramm Zucker auf der Seite des Herdes dick schaumig, mengt darunter 1 Eßlöffel verlesenen Anis und 100 Gramm Mondamin, das mit 200 Gramm gesiebtem Mehl vermischt ist, setzt mit einem kleinen Löffel Häuflein auf ein gestrichenes Blech und läßt sie über Nacht trocknen. Am anderen Tage bäckt man sie in gelinder Hitze hellgelb.

120. Keks

Man rührt 125 Gramm Margarine schaumig, gibt 250 Gramm Zucker und 4 Eier dazu und rührt eine schaumige Masse davon. Zu dieser gibt man etwas Vanille, abgeriebene Zitrone und eine Prise Salz, außerdem 250 Gramm Mondamin und 500 Gramm mit 1 Paket Backpulver vermischtes Mehl. Der Teig muß, nachdem er gut zusammengearbeitet ist, an kühlem Ort rasten, wird 1/3 Zentimeter dick ausgerollt und zu runden Keks ausgestochen, die bei Mittelhitze gebacken werden. — Leichter wird der Teig, wenn man nur 3 Eier, dafür aber noch 2—3 Eßlöffel Milch nimmt.

121. Hobelspäne

Man rührt 2 Eier mit 125 Gramm Zucker schaumig und gibt 125 Gramm Mondamin hinzu. Der Teig wird in 6 Zentimeter breiten Streifen auf ein gut gefettetes Backblech sehr dünn ausgestrichen und rasch gargebacken — ja nicht zu lange —, damit der Teig nicht hart wird. Man muß die

Streifen zu 3 Zentimeter Breite zerschneiden und dann schnellstens um einen Löffelstiel drehen. Die Hobelspäne können im Ofen noch etwas nachgebräunt werden. — Man kann Hobelspäne auch nur mit Eiweiß backen. Man schlägt in diesem Falle 2 Eiweiß zu Schnee, rührt 100 Gramm Zucker und etwas Vanille und dann 100 Gramm Mondamin durch, worauf man in der vorstehenden Weise die Hobelspäne bäckt.

122. Zwiebäcke

Man löst 30 Gramm Hefe in etwas Milch und 100 Gramm Mehl, bereitet davon ein Hefestück, das gut gehen muß. Dann mischt man 125 Gramm laue Margarine, 2 erwärmte, mit 1/5 Liter lauer Milch verquirlte Eier, 250 Gramm Mondamin, 500 Gramm Mehl, eine Prise Salz und etwas Vanille, worauf der Teig verdeckt an warmer Herdstelle gehen muß. Man rollt den Teig aus, formt mehrere mäßig dicke Stollen, läßt sie noch einmal eine Viertelstunde gehen und bäckt sie bei guter Hitze. Nach dem Erkalten schneidet man das Gebäck in ½ Zentimeter dicke Scheiben, die man in schwacher Hitze dunkelgelb röstet.

123. Honiglebkuchen

400 Gramm Honig, auch Kunsthonig, macht man flüssig, gibt ihn in die Backschüssel, würzt ihn mit einem Teelöffel gestoßener Nelken, ebensoviel Zimt, etwas Muskat und Zitronenschale. Man gibt 1 verquirltes Ei, 200 Gramm Mondamin, ebensoviel Mehl und 2 Gramm Hirschhornsalz dazu und rührt von allen Zutaten einen glatten Teig. Er wird auf ein eingefettetes Backblech gestrichen, bei guter Hitze gebacken und nach dem Abkühlen in beliebig große Lebkuchen geschnitten.

124. Mondaminschnitten

In ¼ Liter kochende Milch muß man 100 Gramm mit etwas kaltem Wasser angerührtes Mondamin und 150 Gramm Grieß nebst einer Prise Salz einlaufen lassen, die Masse über gelindem Feuer rühren, bis sie sich vom Topfe löst, und abkühlen lassen. Dann rührt man 1 Ei und 50 Gramm Zucker darunter, läßt den Teig ruhen, sticht Stücke ab, formt sie zu flachen Scheiben und bäckt sie auf gefettetem Blech lichtbraun. Sie werden warm mit Obstsaft gereicht, können auch gekrustet und in Fett gebacken werden.

125. Apfelküchlein

500 Gramm Äpfel werden geschält und entkernt, in dicke Scheiben geschnitten und eingezuckert. Dann rührt man 50 Gramm Mondamin und 25 Gramm Mehl mit einer großen Tasse Milch glatt, gibt 30 Gramm Margarine, 1 Prise Salz und 30 Gramm Zucker dazu und rührt die Masse über gelindem Feuer, bis sie sich vom Topfe löst. Man rührt nach und nach 2 Eier und einen ½ Teelöffel Backpulver unter den Teig. Die Apfelscheiben mischt man unter den fertigen Teig und bäckt von ihm kleine Küchlein in einer großen Pfanne in Fett, die beim Anrichten leicht mit Zimtzucker bestreut werden.

126. Windbeutel

1/8 Liter Wasser wird mit 100 Gramm Butter und etwas Salz zum Kochen gebracht, 50 Gramm Mondamin und 75 Gramm Mehl auf einmal zugegeben und alles so lange gekocht, bis sich der Teig zu einem Kloß zusammenballt und vom Topfe löst; alsdann sofort 1 Ei zugegeben. Nach dem Abkühlen der Masse rührt man 2 weitere Eier nach und nach darunter. Ein mit Fett bestrichenes Backblech wird mit

Mehl bestreut, von dem Teig kleine Häufchen daraufgesetzt und in guter Hitze etwa 25 Minuten gebacken. Die erkalteten Windbeutel schneidet man an einer Seite auf und füllt sie mit Vanillecreme. Sie werden mit feinem Zucker bestreut.

127. Waffeln

50 Gramm Fett muß man zergehen lassen, mit 20 Gramm Zucker, 2 Eiern, 125 Gramm Mondamin, ebensoviel Mehl, 1 Teelöffel Backpulver und ¼ Liter Milch zu glattem Pfannkuchenteig verrühren. In das gut mit einer Speckschwarte bestrichene Waffeleisen gibt man jedesmal einen kleinen Schöpflöffel Teig und bäckt die Waffeln auf beiden Seiten gelb. Sie werden beim Anrichten mit Zucker und Zimt bestreut.

128. Korinthenbällchen

125 Gramm Margarine und 125 Gramm Zucker rührt man zu schaumiger Masse, gibt 2 Eigelb, 1 Prise Salz, 75 Gramm Mondamin, ebensoviel Mehl, 75 Gramm Korinthen, 1 Löffel Milch und 1 Teelöffel Backpulver dazu, so daß ein geschmeidiger Teig entsteht, unter den man den steifen Schnee der beiden Eiweiß zieht. Man setzt runde Häufchen von der Masse auf ein eingefettetes Backblech und bäckt die Küchlein bei Mittelhitze.

129. Käseküchlein

½ Liter Milch wird mit 60 Gramm Margarine, etwas Salz und geriebener Muskatnuß zum Kochen gebracht, 90 Gramm glatt gerührtes Mondamin hineingetan und eine dicke Masse davon gekocht, unter die man 75 Gramm geriebenen Hartkäse und nach dem Auskühlen etwas Backpulver mischt. Der Teig wird dann 1 Zentimeter dick auf ein eingefettetes Backblech gestrichen; erkalten lassen. Dann werden

runde Küchlein ausgestochen, auf ein anderes Blech gelegt, leicht mit Margarine beträufelt und mit geriebenem Käse leicht bestreut. Die Küchlein bäckt man goldbraun, sie werden heiß zum Tee gereicht.

130. Kleine Schokoladenkuchen

125 Gramm Margarine rührt man schaumig, gibt 2 ganze Eier, 125 Gramm Zucker, 100 Gramm geriebene Schokolade und etwa 90—100 Gramm Mondamin nebst 1 Prise Salz dazu, so daß ein glatter Teig entsteht, der sich ausrollen läßt. Von ihm muß man mit kleinen Ausstechformen kleine Küchlein ausstechen und auf gefettetem Backblech bei mäßiger Hitze backen.

Gemüse und Fleischgerichte

Vorteilhaft und den Geschmack der Tunken von Gemüsen und Fleischgerichten noch in ihrer Eigenart verbessernd erweist sich die Bindung durch Mondamin, das sehr glatte Tunken liefert. Die folgenden Vorschriften sollen nur eine Anzahl Musterbeispiele geben.

131. Spargelköpfe in Weintunke.

1 Kilogramm Spargelkopfstücke kocht man in leicht gesalzenem siedendem Wasser weich. Man nimmt ¼ Liter Spargelwasser und ebensoviel leichten Weißwein, gibt den Saft einer halben Zitrone hinzu, bringt es zum Kochen, rührt 35 Gramm Mondamin glatt, gibt es dazu, quirlt drei Eigelb daran und schlägt die Tunke, bis sie dick und schaumig ist. Sie muß dann sofort über die inzwischen über kochendem Wasser heiß gehaltenen Spargelköpfe gefüllt werden.

132. Überkrusteter Blumenkohl

Ein Kopf Blumenkohl wird vorsichtig weich gekocht, gut abtropfen gelassen, dann in eine feuerfeste, mit Butter bestrichene Schüssel gelegt und mit nachstehender Tunke bedeckt. Die Oberfläche wird mit geriebener Semmel, geriebenem Käse und einigen Margarineflöckchen bestreut und die Speise 15 Minuten in gut heißem Ofen gebacken.

Zur Tunke muß man in 30 Gramm Margarine 30 Gramm Mondamin kurz durchschmoren, dann allmählich ¼ Liter Blumenkohlwasser und ¼ Liter Milch zugießen und gut durchkochen. Man gibt Salz, etwas Pfeffer, mehrere Löffel geriebenen Käse und 10 Tropfen Knorr-Würze darunter und zieht die Tunke mit einem Eigelb ab.

Auf die gleiche Weise lassen sich auch andere, junge Gemüse, wie grüne Erbsen, Bohnen, Kohlrabi usw., sehr schmackhaft zubereiten.

133. Spargelkartoffeln mit Rührei

Man kocht die gleiche Menge Spargelstücke und Kartoffeln, jedes für sich allein, schneidet dann die Kartoffeln in Scheiben und mischt sie mit den Spargelstückchen. ¼ Liter Milch und ¼ Liter Spargelwasser bringt man zum Kochen, rührt 30 Gramm Mondamin mit kalter Milch glatt und bindet damit die Flüssigkeit, die mit geriebener Muskatnuß und gewiegter Petersilie gewürzt wird. In dieser Tunke muß man Spargel und Kartoffeln durchziehen lassen und das Gericht dann in einer Schüssel anrichten, auf welcher man es mit einem dicken Kranz von Rührei umgibt, das man mit lichtgelb gebratenen Speckwürfelchen bestreut.

134. Wirsingkohlgemüse

Aus einigen Köpfen schönem Wirsingkohl schneidet man die Mittelstrünke und dicken Rippen, teilt ihn in Achtel, schmort

ihn mit 50 Gramm Margarine, einer kleinen gehackten Zwiebel, etwas kochendem Wasser, in dem 10 Tropfen Knorr-Würze gelöst wurden, gut weich auf langsamer Flamme. Dann rührt man 15 Gramm Mondamin glatt, gibt es an den Kohl, kocht ihn damit durch, daß er ein glänzendes Aussehen erhält, und schmeckt ihn mit Salz und gehackter Petersilie ab.

135. Pilze und Kartoffeln

375 Gramm geputzte Pfifferlinge überbrüht man kurz mit kochendem Wasser, schmort sie mit etwas Fett mit einer gehackten Zwiebel gar, gibt ¼ Liter Wasser, in dem man 1 Knorr-Würfel gelöst hat, dazu, schmort die Pilze weich und bindet die Tunke mit einem Löffel glatt gerührtem Mondamin. Unter die Pilze gibt man die gleiche Menge für sich gekochter Kartoffelstückchen und streut gehackte Petersilie beim Anrichten darüber.

136. Sauerkraut mit Kloß

1 Kilogramm Sauerkraut brüht man kurz ab, schmort es mit einer gehackten Zwiebel in etwas Schmalz durch, gibt einen Teelöffel Kümmelkörner, drei feinscheibig geschnittene Äpfel, etwas kochendes Wasser daran, schmort dies 15 Minuten und stellt es drei Stunden in die Kochkiste. Man reibt 1 Kilogramm rohe Kartoffeln, drückt sie fest aus, gibt 200 Gramm kalte Kartoffeln gerieben, 50 Gramm Mondamin, 2 Eier, etwas Salz und ½ Paket Backpulver dazu, so daß ein glatter Teig entsteht. Mit ihm muß eine eingefettete Form am Boden und den Wänden ausgelegt und Speckscheiben darauf verteilt und das fertige Sauerkrautgemüse, das mit etwas kalt angerührtem Mondamin gebunden wird, hineingefüllt werden. Das Gericht wird im Ofen eine Stunde gebacken und beim Anrichten gestürzt.

137. Schinkenkartoffeln

250 Gramm Schinkenreste werden fein gehackt, ebenso ein gewässerter Hering, dann 750 Gramm gekochte Kartoffeln in Scheiben geschnitten. Eine gefettete Auflaufform wird mit Knorr-Paniermehl bestreut, dann folgen abwechselnd Kartoffelscheiben, mit wenigen Margarineflöckchen belegt, dann eine Lage Schinken, mit Hering und gedämpften Zwiebeln vermengt, und als Abschluß der Rest der Kartoffeln. Darüber wird die Tunke nach dem Rezept 132, „Überkrusteter Blumenkohl", gegossen und das Gericht ¾ Stunden in heißem Ofen gebacken.

138. Kartoffelsalat

Nachdem 1 Kilogramm Kartoffeln mit der Schale weichgekocht, geschält und eingeschnitten sind, wird ein Eßlöffel Mondamin mit etwas kaltem Wasser angerührt und aufgekocht. Den Kartoffeln gibt man fein geschnittene Zwiebel, Salz, Pfeffer, den nötigen Essig und den heißen Mondaminbrei zu, zuletzt 1 Eßlöffel Salatöl und mengt ihn gut. Die Zugabe des Mondaminbreis macht den Salat sehr saftig und erspart einen großen Teil des teuren Salatöls.

139. Meerrettich-Äpfel

Wenig bekannt sind die wohlschmeckenden Meerrettich-Äpfel, die man als hübsche Abendschüssel zu Bratkartoffeln gibt. Man muß rund geschälte, ausgestochene kleine Äpfel einer Sorte dazu nehmen, welche beim Schmoren in mit etwas Zitronensaft angesäuertem Wasser nicht zerfallen, die weichen Äpfel müssen abtropfen und auf kochend heißem Wasser auf einer Schüssel heißgehalten werden. Man gibt nun an ½ Liter des abgetropften Apfelkochwassers 4 Eßlöffel voll geriebenen Meerrettich, eine Prise Salz, Pfeffer und Zucker

und zur leichten Bindung 1 Eßlöffel voll glatt angerührtes Mondamin. Die Tunke wird kurz aufgekocht, man gibt sie über die Äpfel, die man auf dünne, kurz übergebratene Speckscheiben stellen kann. Um die Äpfel herum richtet man im dichten Kranz die Bratkartoffeln an.

140. Wurzeln und Äpfel

750 Gramm geputzte rote Wurzeln werden feinstreifig geschnitten, in ¾ Liter Salzwasser fast weich gekocht. Dann legt man 500 Gramm geschälte Äpfelviertel auf die Wurzeln, gibt 40 Gramm Fett, etwas Pfeffer und Zucker daran und dünstet beides weich. Man bindet die Tunke mit einem Eßlöffel kalt angerührtem Mondamin, richtet das Gemüse an und legt kleine Bratkartoffeln im Kranz herum.

141. Ostfriesisches Hammelgericht

Vom Hammelfleisch nimmt man ein Beinstück mit dickem Fleisch, schlägt es zweimal durch und legt es in die Mitte eines passenden, eingefetteten Kochtopfes, umgibt es ringsum mit rohen Kartoffelscheiben, die mit kleingeschnittenen Zwiebeln vermischt und mit Salz und Pfeffer durchstreut wurden, und überfüllt es dann mit Knorr-Würfelbrühe, die nicht ganz gleich mit dem Inhalt des Kochgeschirrs stehen darf. Das Gericht wird 15 Minuten angekocht und dann zwei Stunden in die Kochkiste gestellt. Beim Anrichten wird es mit glatt angerührtem Mondamin gebunden.

142. Streckschnitten mit Senftunke

Man nimmt 375 Gramm Fleisch, das man aus einem Stück Rindfleisch schneidet. Das Fleisch wiegt man ganz fein, gibt die gleiche Menge kalte, geriebene Kartoffeln, ein halbes Ei, Salz, Pfeffer und mehrere Löffel Wasser daran,

worauf man kleine Schnitten von ihnen formt, die man in Fett auf beiden Seiten rasch braun brät. An das Bratfett gibt man eine Tasse Knorr-Fleischbrühwürfelbrühe und zwei Löffel voll geriebene Zwiebel, rührt 20 Gramm Mondamin an die Tunke, daß sie gebunden wird, und schmort die Schnitten noch kurze Zeit darin, sie sollen innen noch rötlich sein. Zuletzt gibt man 2 Teelöffel Traubenmostrich an die Tunke, der nur eben damit aufkochen darf. Die Streckschnitten werden in der Tunke angerichtet, zu ihnen gibt man Salzkartoffeln, Brühreis oder Glanzgraupen.

143. Würziges Kalbsherz

Ein schönes Kalbsherz legt man einen Tag in eine Beize von etwas mildem Essig mit einigen Zwiebelscheiben, einem Lorbeerblatt und einigen Pfefferkörnern. Man trocknet es am folgenden Tage und spickt es, nachdem man es mit Salz eingerieben hat. Das Kalbsherz wird in Fett angebraten und unter Nachgießen von verquirlter saurer Milch und etwas Beizflüssigkeit gargeschmort. Die Tunke muß mit glattgerührtem Mondamin gebunden werden. Salzkartoffeln reicht man nebenher.

144. Fisch mit Kartoffeleiern und Tomatencreme

Man kann jeden beliebigen frischen und fleischigen Fisch verwerten, den man vorrichtet und am besten in ganzer Form in einem Fischsud aus Wasser mit Gewürz, Zwiebelscheiben und kleingeschnittenem Suppenwurzelwerk garziehen läßt. Inzwischen muß man die Tomatencreme und Kartoffeleier zubereiten. Zur Creme verrührt man ½ Liter eingemachten Tomatenbrei mit 4 Löffel guter Büchsensahne, rührt einen Eßlöffel Mondamin mit wenig Apfelwein glatt, gibt es an die kochende Tomatenmasse, die zu einer cremeartigen Beschaffenheit gekocht, mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt und

mit einem Eigelb abgerührt werden muß. Mit dieser Creme wird der Fisch beim Anrichten überzogen und leicht mit geriebenem Kräuterkäse bestreut. Für die Kartoffeleier preßt man frisch gekochte Kartoffeln heiß durch die Reibmaschine, gibt einen Löffel zerlassene Margarine und ein Eigelb, sowie das nötige Mondamin zum Zusammenhalten dazu und formt eiförmige Klöße von der Masse, die man in Ei, geriebenem Käse und Semmelkrumen wendet und in Fett leicht braun brät. Die Kartoffeleier werden im Kranz um den mit der Creme überzogenen Fisch gelegt.

145. Eierkuchenrollen mit Fisch

In ¼ Liter Milch verquirlt man ein Ei gut, rührt damit 50 Gramm Mehl und 25 Gramm Mondamin nebst etwas Salz zu einem guten Eierkuchenteig, aus dem man einen großen oder 2 kleinere Pfannkuchen bäckt. Inzwischen wird eine Fischfülle bereitet. Für diese wiegt man 250 Gramm gekochten Fisch — Reste sind gut zu verwenden — fein, brät 2 kleingeschnittene Zwiebeln in Fett gar, gibt 3 Löffel Wasser, in das man einige Tropfen Knorr-Würze gab, dazu, rührt 10 Gramm angerührtes Mondamin daran, daß eine dicke Tunke entsteht, und vermischt damit den gewiegten Fisch. Die Masse wird mit gehackter Petersilie gewürzt, gleichmäßig auf die kalten Eierkuchen gestrichen und diese aufgerollt. Die großen Rollen werden in zweifingerbreite Stücke geschnitten, die man auf den Schnittseiten langsam lichtbraun brät. Die Eierkuchenrollen können in gleicher Weise auch mit Füllsel aus Fleischresten gefüllt werden.

146. Fischklöße mit Senftunke

375 Gramm gekochte Fischreste werden mit der gleichen Menge kalter geriebener Kartoffeln durch die Maschine getrieben und die Masse mit 1 Ei, Pfeffer, Salz und einer geriebenen Zwiebel vermischt. Man formt längliche Klöße von der Masse, die man in Fett schön braun brät. Inzwischen wird die Senftunke bereitet. Man brät eine kleingeschnittene Zwiebel in Fett braun, gibt ¼ Liter Wasser, in dem 1 Knorr-Fleischbrühwürfel gelöst wurde, daran, dickt mit 1 Eßlöffel voll in Wasser aufgelöstem Mondamin, schmeckt die Tunke mit Salz, Pfeffer und etwas Essig ab und rührt zuletzt 1 Eßlöffel Senf darunter.

147. Mondamin-Käseauflauf

¼ Liter Milch wird mit 50 Gramm Butter zum Kochen gebracht, 60 Gramm mit etwas kalter Milch angerührtes Mondamin vorsichtig eingerührt und gekocht, bis es sich verdickt und alles kurz abkühlen gelassen. Man rühre darauf 3 Eigelb, 50 Gramm geriebenen Käse, etwas Salz und Pfeffer darunter, zuletzt den steifen Eierschnee, gieße die Masse in eine gefettete Auflaufform und backe sie in gleichmäßiger Hitze 30—40 Minuten.

148. Makkaroni-Auflauf

200 Gramm Knorr-Hahn-Makkaroni werden in Stücke gebrochen und in Salzwasser gargekocht, dann abtropfen lassen. 25 Gramm Mondamin rührt man mit etwas Milch an, bringt weiter ⅓ Liter Milch zum Kochen. Gibt den Mondamin-Brei zu und koche dies 3 Minuten. Dann mischt man Makkaroni, 60 Gramm geriebenen Käse, Pfeffer und Salz und geriebene Muskatnuß darunter und fülle alles in eine gefettete Auflaufform. Der Auflauf muß 30 Minuten langsam backen.

Der Makkaroni-Auflauf kann statt mit Käse auch mit 100 Gramm gekochtem Schinken gemacht werden. Man gibt gern einen grünen Salat, bei dem Auflauf mit gekochtem Schinken auch wohl Backobst dazu.

149. Mondamin als Mehlverbesserungsmittel

Graues und unansehnliches Mehl, das man zumal in den letzten Monaten vor der neuen Ernte bekommt, verbessert man wesentlich, wenn man diesem Mehl auf das ½ Kilo 125 Gramm Mondamin zusetzt. Solches mit Mondamin verbessertes Mehl hat eine äußerst günstige Wirkung auf Aussehen und Lockerkeit jedes Backwerks, das mit ihm bereitet wird. Auch für Mehl, das bei längerer Aufbewahrung sich klumpt und zusammenballt, dadurch nicht mehr so aufquillt bei seiner Verwendung und deshalb weniger ausgiebig wird, empfiehlt sich eine Beimischung mit der angegebenen Mondamin-Menge. Mondamin ist sehr trocken und bleibt es auch, wie lange man es aufheben mag, deshalb nimmt es viel Flüssigkeit in sich auf und ist darum sehr ausgiebig. Der Preis des Mondamin ist mit Rücksicht auf seine große Ausgiebigkeit nur mäßig, es kann darum auch aus Sparsamkeitsgründen empfohlen werden.

Inhalts-Verzeichnis

Flemming-Wiskott AG, Glogau, Berlin, Breslau.